



# Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

Dîner servi de 19h00 à 22h00

## New Year's Eve Menu, 31st December 2024

Dinner served from 7:00PM to 10:00PM

### *Amuse-bouche & Entrée - Appetizers & Starter*

Mini-tartelette au fromage frais aux herbes et noix.

Saumon mariné aux agrumes, mousse d'avocat et chips de betterave.

Mini tart with a herbal cream cheese filling and walnuts.

Citrus marinated salmon, with an avocado mousse and beetroot crisps.

### *Soupe - Soup*

Velouté de butternut rôti servi avec brisures de marrons glacés et croustons à l'ail.

Roasted butternut cream soup served with glazed chestnuts and garlic croutons.

### *Plat de résistance de viande - Main Course with meat*

Filet de bœuf rôti aux morilles et sauce au vin rouge, pomme paillasson à l'huile de truffe et julienne de légumes d'hiver.

Roasted beef fillet with morels and red wine sauce, potato pancake with truffle oil and julienne of winter vegetables.

### *ou Plat de résistance de poisson - Main Course with fish*

Pavé d'omble chevalier rôti, servi avec une crème au citron vert et aneth, écrasé de pomme de terre au beurre persillé et poêlée de carottes au thym et miel.

Roasted Arctic char steak with a lime and dill cream, served with smashed potatoes with parsley butter and honey and thyme sautéed carrots.

### *Fromage - Cheese*

Assiette de fromages savoyard : chevrotin, abondance et tomme de Savoie.

Platter of local cheese : goat's cheese, abondance et savoyard tomme.

### *Dessert - Dessert*

Éclair au chocolat praliné, brisure de noisettes caramélisés et sauce chocolat.

Praline chocolate éclair with caramelized hazelnuts and chocolate sauce.

75 €\*

\* Prix par personne. Boissons en supplément.  
50% d'acompte vous seront demandés afin de confirmer votre réservation.

\* Price per person. Drinks are extra.

We ask for a 50% deposit to confirm your reservation.