



Menu Réveillon de Noël, 24 Décembre 2018

Dîner servi de 19h00 à 22h00

Christmas Menu, 24th December 2018

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

Entrée

Velouté de potiron et marrons glacés.
Creamy pumpkin soup with glazed chestnuts.

Plat de résistance

Suprême de pintade aux pruneaux, choux rouge braisé et purée de patates douces.
Guinea fowl supreme with prunes, braised red cabbage and sweet potato purée.

Option végétarienne

Tourte aux châtaignes, épinards et roquefort servie avec purée de carottes.
Chestnut spinach and Roquefort en croûte with a carrot purée.

Suivi de

Fromage du pays. Beaufort, reblochon et tomme de Savoie.
Selection of local cheese.

Dessert

Framboisier.
Framboisier (raspberry mousse and génoise cake).



36 €*

* Prix par personne. Boissons en supplément.

* Price per person. Drinks are extra.

