



Menu du Réveillon de la Saint-Sylvestre

Dîner servi de 19h00 à 22h00

New Year's Eve Menu, 31st December 2018

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

Entrée

Foie gras fait maison et sa compote de figues, toast de pain d'épice.
Homemade foie gras and a fig compote, gingerbread toast.

Soupe

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

Plats de résistance

Brochette de Saint-Jacques, fondue de poireaux et crème hibiscus.
Scallop skewers served with leek fondue and a hibiscus cream.

Ou/Or

Souris d'agneau sauce miroir, purée de panais et mini carottes.
Lamb shank with a glazed red wine sauce, parsnip purée and baby carrots.

Suivi de

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

Dessert

Assiette gourmande. Mini fondant, cheesecake, bavaois à la mangue.
Gourmet plate. Mini fondant, cheesecake and mango bavaois.

* 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.



75 €*

