



MENU DE NOËL • 98€

- **Tartare de maigre aux algues**, crémeux de hareng fumé à la ciboulette
Seabass tartare style, smoked herring mousse with chives

- **St. Jacques au feu de bois**, mousseline de patate douce au yuzu
Grilled scallops, sweet potato puree flavoured with yuzu lemon

- **Mignon de veau**, endive et pomme de terre confites
au jus de viande et truffe noire

Fillet of veal, chicory and potatoes preserve in a gravy sauce with black truffle

- **Coulommiers à la truffe** (supplément de 10€)

Coulommiers cheese stuffed with fresh cheese and truffle (extra charge of 10€)

Ou - Or

- **Abondance fermier d'alpage**, compotée de poires à la sève de pin,
pain aux noisettes (supplément de 10€)

Local Abondance cheese, stewed pear flavoured with pine resin, hazelnuts bread (extra charge of 10€)

- **Pomme de Savoie confite au caramel**, chantilly au foin

Caramelised local with toffee, hay whipped cream

- **Mousse chaude au chocolat Gran Cru**, crémeux orange-safran,
tuile aux amandes

Warm bitter chocolate Grand Cru, mousse with an orange and saffron cream, almond thin lace biscuit

**SEUL CE MENU SERA PROPOSÉ AU SERVICE DU SAMEDI 24 DÉCEMBRE 2022 AU SOIR ET
LE DIMANCHE 25 DÉCEMBRE 2022 À MIDI**

Only this menu will be proposed on 24th of December 2022, for dinner and on 25th of December 2022 for lunch

50€ d'arrhes par personne seront demandées pour toute confirmation de réservation.

50€/person of deposit will be requested to confirm any reservation.

Les RÉSERVATIONS se font uniquement par TÉLÉPHONE ou directement SUR PLACE.

Aucune information et réservation se sera traitée via la messagerie Facebook.

Merci de votre compréhension.