



MENU DE RÉVEILLON • 170€

- **Bouchées apéritives - *Selection of appetizers***

Carpaccio de thon rouge mariné, condiment de mangue et sésame grillée
Tuna carpaccio, mango and grilled sesame seasoning

- **Mousseline de pomme de terre au Caviar Oscière Impérial de Sologne et anguille fumée**

Light potato purée emulsion with Caviar Oscière Imperial from France and smoked eel

- **Gamberoni grillée, crémeux de maïs à la coriandre**

Grilled Italian Gamberoni, corn and coriander cream seasoning

- **Black Cod laqué, chou rave et condiment d'harissa à la rose**

Glazed black cod, turnip cabbage and Middle Eastern spice paste with rose petals

- **Granité de poire au thé noir, gingembre confit et Brut Alpin**

Pear Granita flavoured with black tea and preserved ginger with sparkling local Crémant from Savoie

- **Dos de cerf à la braise, chou rouge confit aux figes et marron à la truffe noire**

Grilled deer back, stewed of red cabbage with figs, chestnuts and black truffle

- **St. Marcellin de la Mère Richard, mâche acidulée à la noisette**

Fully matured St. Marcellin La Mère Richard, salad of lamb's lettuce with hazelnut oil

- **Biscuit Marigny au chocolat, crème Stracciatella, poire et Chartreuse**

Chocolate cake with whipped cream with chocolate chips, pear and local herbal liquor

- **Café et mignardises - *Coffee and delicacies***

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.

