



MENU DE RÉVEILLON DE NOËL • 98 €

- **Mousseline d'œufs aux langues d'oursin** et omble chevalier mariné.
Mousse of hard-boiled egg flavoured with sea urchin and thin slices of gravelack's artichoke.
- **Chair de Tourteau et Haddock**, céleri confit et écume de noix.
Crab meat and smoked haddock duo flavoured with celery preserve and a light emulsified walnut sauce.
- **Suprême de chapon fermier à la braise**, gnocchis de patate douce et jus truffé.
Filleted breast of capon cooked in a wood oven, sweet potato gnocchi with a truffle gravy sauce.
- **Instant Fromage - Cheese instant** (Supplément de 10€ - With an extra charge of 10€)
Coulommiers à la truffe.
Coulommiers cheese stuffed with fresh cheese and truffle.
Ou - Or
- **Bleu d'Auvergne**, compotée de pomme au Porto et Piment d'Espelette.
Blue cheese from Auvergne, apple marmalade flavoured with wine Port and Espelette pepper.
- **Baba au Génépi**, crème fouettée au foin et mandarine fraîche.
Local herbal liqueur Génépi Baba, hay whipped cream and fresh tangerine.
- **Marquise au chocolat**, confit de poire au thé et crème Chartreuse.
Bitter chocolate dessert, pear marmalade flavoured with black tea and a local herbal liqueur Chartreuse whipped cream.

SEUL CE MENU SERA PROPOSÉ AU SERVICE DU DIMANCHE 24 DÉCEMBRE 2023 AU SOIR.

Only this menu will be proposed on 24th of December 2022, for dinner.

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.



MENU DE SAINT-SYLVESTRE • 170 €

- **Bouchées apéritives - Selection of appetizers.**
- **Gelée d’huître au cresson et citron noir**, Caviar Oscière.
Oyster aspic flavoured with watercress and black lime, Caviar Oscière.
- **Foie gras de canard confit entier et gelée de vendanges tardives**, coing aux épices et brioche feuilletée.
Duck foie gras, late harvest wine jelly, quince and spices marmalade, puff brioche.
- **Langoustine poêlée** et compote de chou vert truffé au lard paysan.
Dublin Bay prawn pan fried, green cabbage flavoured with truffle and smoked bacon.
 - **Lotte cuite Meunière**, fenouil au curry vert.
Sauteed monk fish Meunière, braised fennel with green curry.
 - **Granité framboise menthe**, rafraîchi au Brut Alpin.
Raspberry Granita flavored with mint and chilled with sparkling local Crémant from Savoie.
- **Filet de bœuf farci au foie gras**, pomme de terre Macaire et jus corsé.
Beef fillet stuffed with foie gras Rossini style, grated potato pancake with bacon and truffle, truffle gravy sauce.
- **Mousse de Beaufort à l’huile de thym** et croustilles de pain aux noisettes.
Light emulsified local Beaufort mousse flavoured with thyme OIL, fine slices of crispy hazelnut bread.
- **Millefeuille de pomme caramélisée**, vanille et caramel onctueux.
Caramelized apple millefeuille layered flaky pastry with vanilla and toffee cream.
- **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.

