



RÉVEILLON DE NOËL

MENU

24 • 12 • 2026
À PARTIR DE 19H

MENU EN 6 TEMPS

AMUSE-BOUCHE APPETIZER

ENTRÉE STARTER

Truite façon gravlax et betterave, vinaigrette citronnée
Gravlax-style trout with beetroot and lemon vinaigrette

PLAT MAIN COURSE

Magret de canard, accompagné de pommes duchesse et poêlée de champignons des sous-bois
Duck breast, served with duchess potatoes and a medley of wild mushrooms

FROMAGES CHEESES

Plateau de nos alpages : Beaufort, Tomme de Savoie et Bleu de Bonneval
A selection of Alpine cheeses: Beaufort, Tomme de Savoie and Bleu de Bonneval

DESSERT DESSERT

Bûche gourmande artisanale au chocolat ou aux fruits rouges
Artisanal festive Yule log, with chocolate or red berries

CAFÉ OU THÉ COFFEE OR TEA

105€ PAR PERSONNE, COUPE DE CHAMPAGNE INCLUSE
55€ PAR ENFANT, UN SOFT INCLUS

PRIX NET, TAXES ET SERVICE COMPRIS. L'ENSEMBLE DE NOS PLATS EST ÉLABORÉ AVEC SOIN ET ENTIÈREMENT FAIT MAISON.
LA LISTE DES ALLERGÈNES PRÉSENTS DANS NOS PLATS EST DISPONIBLE AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE.
L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION.
NET PRICE, TAXES AND SERVICE INCLUDED. ALL OUR DISHES ARE CAREFULLY PREPARED AND ENTIRELY HOMEMADE.
A LIST OF ALLERGENS PRESENT IN OUR DISHES IS AVAILABLE UPON REQUEST FROM OUR TEAM.
EXCESSIVE ALCOHOL CONSUMPTION IS DANGEROUS FOR HEALTH, PLEASE DRINK RESPONSIBLY.