

# Menu de Noël

24 décembre 2025  
25 décembre 2025

## Sous 2mm de glace...

Tartare d'omble chevalier fumé par nos soins, citron  
caviar et vinaigrette à la feuille d'huitre

## Escargots

En ravioles, consommé de jambon parfumé à la  
livèche

## Truite du bassin aquacole Aixois

Cuite entière en croûte de sel, butternut fondant,  
viennoise épicée et beurre blanc à l'oseille

## Pintade de bresse

Le suprême contisé à la truffe, la cuisse confite,  
tartelette aux champignons des Bauges, jus corsé au  
vin de noix et asperule odorante

## Notre incontournable fondue inversée aux fromages des Bauges, truffe et ail des ours

## Comme un vin chaud de Noël... mais glacé

## La bûche

Reine des prés, châtaigne, clémentine et champagne

**145€ / personne hors boissons**

Sur réservation uniquement

