



# Les Menus de fin d'année

## Réveillon de Noël

Samedi 24 décembre soir et Dimanche 25 décembre midi

Canapés et Amuse-bouche

### Entrées

Tartare d'Omble Chevalier Fumé, œuf de brochet, crème des Aillons et Aspérule odorante  
Escargots du Nivolet Fricassés et en raviole, champignons de Savoie et consommé à la livèche

### Plats

Truite confite, mousseline de panais, sabayon au crémant de Savoie et Reine des Prés  
Poitrine de pintade Excellence Miréal, Truffe noire, choux farcis et jus au serpolet

### Fromage

Comme une fondue... Torte des Bauges, Margériaz et ail des Ours

### Pré-Dessert

Chocolat Mayan 48%, glace au sapin et sauce au miel de bourgeons de sapin

### Dessert

La buche de Noël au citron Meyer du Mas Bachès, pain de Gènes et romarin

Mignardises



# Réveillon de Nouvel An

Samedi 31 décembre soir et Dimanche 1er janvier midi

Canapés et Amuse-bouche

## Entrées

Carpaccio de Bœuf de Savoie, vinaigrette au miso français, raifort et estragon

Le Butternut cuit comme un risotto au Margériaz, poudré à la marjolaine

Biscuit de Carpe des Dombes truffés en croûte de pain, beurre blanc et persil

## Plats

Omble Chevalier confit, sarrasin, citron et coriandre

Ris de veau croustillant, carotte, yuzu du Mas Bachès et gentiane

## Fromage

Comme une Fondue... Torte des Bauges, Margériaz et ail des Ours

## Pré-Dessert

Mousse à la châtaigne, clémentine en texture et berce des près

## Dessert

Coing confit, noisette du Piémont, pamplemousse et romarin

Mignardises

