



95€
/pers.

MENU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

• •

Célébrons 2027 ensemble

•



LA MISE EN BOUCHE

Maki de courgettes, labné de fromages de chèvre Les Clarines
Crème balsamique à la truffe

L'ENTREE

Terrine de foie gras de canard maison aux pommes caramélisées, pain brioché
et son mesclun d'hiver aux légumes croquants

OU

Rosace de gravlax de truite de Savoie à la betterave et citron vert, blinis tiède,
gel aux agrumes et menthe poivrée

LE PLAT

Belles noix de coquilles Saint-Jacques rôties au beurre, risotto crémeux
et son escabèche de légumes, tuile de parmesan

OU

Filet de bœuf Wellington, crème de morilles et ses bougnettes savoyardes

LE FROMAGE

Faisselle au coulis de myrtilles

OU

Sélection de fromages affinés de notre région

• •

LE DESSERT

Soufflé glacé mangue coco, gel aux fruits rouges et tuile aux amandes

OU

Coulant de pistache et chocolat blanc, crème anglaise à la praline rose
et glace des Alpes à la noisette

Produits selon disponibilité du moment





95€
/pers.

NEW YEAR'S EVE

Lets celebrate 2027 together



AMUSE BOUCHE

Zucchini maki, "Clarines" goat cheese labneh
Balsamic truffle cream

THE STARTER

Homemade duck foie gras terrine with caramelized apples, brioche
and winter mesclun salad with crispy vegetables

OR

Beetroot and lime Savoy trout gravlax
Warm blinis, citrus and peppermint gel

THE MAIN

Butter-roasted scallops, creamy risotto, vegetable escabèche
and Parmesan tuile

OR

Beef Wellington, morel cream sauce, and Savoyard fritters

THE CHEESE

Faisselle with blueberry coulis

OR

Selection of aged cheeses from our Region

THE DESSERT

Mango-coconut iced soufflé, red berry gelly and almond tuile

OR

Pistachio and white chocolate lava cake with pink praline crème anglaise,
and Alpine hazelnut ice cream



Seasonal products subject to availability