



« MENU DE NOEL »

« CHRISTMAS MENU »

Cappuccino Parmentier à la Truffe (10€)

Potatoes and Truffle Velouté

Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Vin Chaud (19€)

Chutney aux Epices de Noël

Half-cooked Duck « Foie Gras » Cooked in Gluehwein with Xmas Spices Chutney

Ou

Noix de Saint-Jacques Fumées (19€)

Cubes de Courges, Huile de Noisette

Smoked Scallops, Butternut Cube and Hazelnut Oil

Ballotine de Volaille de Bresse (29€)

Farcie aux Morilles, Sauce au Vin Jaune, Cromesquis de Vieux Comté

« Bresse » Poultry Stuffed with Morel Mushroom, Jura « Yellow Wine » Sauce

Sélection de Notre Maître Fromager Affineur « Boujon » à Thonon Les Bains

(En Supplément 10€)

Selection of Cheese from Our Cheese Monger « Boujon »

Bûchette du Chef Pâtissier « Decure » aux Saveurs de Poire et Caramel au Beurre Salé (11€)

Christmas Yule Flavoured with Pear and Salted Butter Caramel

Prix TTC par Personne 65€