

# MENU DE NOËL

DINER DU MARDI 24 DÉCEMBRE À PARTIR DE 19H

## LE PRÉAMBULE

**Trilogie d'Huîtres Spéciales**  
*(En gratinée, En Gelée et Naturel)*

## LE COMMENCEMENT

**La Sphère de Foie Gras**  
*du Quercy, concentrée d'oignons  
caramélisés, myrtille sauvage*  
ou  
**Noix de Saint Jacques**  
*Snackés au beurre fumé, Risotto de  
Butternut et Fleurette au Champagne*

## L'ENTRACT

**Le Colonel**  
ou  
**Le Montagnard**

## LA SUITE

**Le Turbot**  
*Nos beaux choux de nos régions, Sabayon aux  
agrumes asiatiques*  
ou  
**La Volaille de Bresse**  
*Sauce vin jaune et morilles , pommes dauphines  
chataignes, légumes de saison*

## LA MI-TEMPS

*Assiettes de fromages affinés par la Maison Buttay*

## CONFIDENCES SUCRÉES

**Le Soufflé Glacé à la Sapinette**  
*Fait maison par notre pâtissier*

115€ PAR PERSONNE POUR LES NON RÉSIDENTS , PRIX HORS BOISSON, PRIX NET TTC



**LE CHASSE-MONTAGNE**

ALT. 1350M

LODGE • LOUNGE BAR • RESTAURANT