

Menu du Réveillon / *Christmas Menu*

Le Foie Gras mi-cuit, Poire, Chocolat, Fèves de Tonka
Foie Gras Mi-Cuit with Pear, Chocolate and Tonka Beans

OU / *OR*

Duo de **Saumon Ecosais Label Rouge** en carpaccio
Fumé et en Gravlax, Citron caviar et Légumes acidulés
Duo of Scottish Label Rouge Salmon Carpaccio
Smoked and Gravlax, Finger Lime and Tangy Vegetables

La Volaille de Bresse, Croquette de légumes, Légumes de saison et Jus Truffé
Bresse Poultry, Vegetable Croquette, Seasonal Vegetables and Truffle Juice

OU / *OR*

Les Saint Jacques Françaises,
Boudin noir, Compoté de Vieux Garçon, Fleurette Vanille Bourbon
French Scallops,
Black boudin, Vieux Garçon Compote, Bourbon Vanilla sauce

Le Millefeuille aux Agrumes, Fruits Exotiques
Citrus Millefeuille, Exotic Fruits

OU / *OR*

Le Chocolat Valrhôna
Croquant, Craquant, Fondant, Chaud, Glacé
Textures of Valrhona Chocolate
Crispy, Crunchy, Melting, Hot and Frozen

Formule Entrée / Plat ou Plat / Dessert 50 €
Starter / Main Course or Main Course / Dessert

Formule Entrée / Plat / Dessert 60 €
Starter / Main Course / Dessert

Supplément Fromages / **Fromage Plate** 8 €

Prix net en Euros, Service compris / **Net price in euros, Service included**



LE CHASSE-MONTAGNE

ALT. 1350M

LODGE • LOUNGE BAR • RESTAURANT