



Menu du Nouvel An / *New Year's Menu*

Le Foie Gras mi-cuit, Brioche toastée et Agrumes
Semi-cooked foie gras with toasted brioche and citrus notes

OU / *OR*

Les Saint Jacques Françaises en carpaccio
Pomme Granny Smith, Caviar et Mangue
French scallop carpaccio,
Green apple, caviar & mango

Le Boeuf Wellington, Légumes nouveaux et Jus Truffé
Wellington Beef, Young seasonal vegetables and Truffle Juice

OU / *OR*

Le Saint Pierre, en Petit Bateau,
Légumes nouveaux et Emulsion Béarnaise
John Dory "petit bateau",
Young seasonal vegetables and Béarnaise emulsion

Le Mont Blanc des Gets, Myrtille et Marrons
Mont Blanc from Les Gets, Blueberry and Chestnuts

OU / *OR*

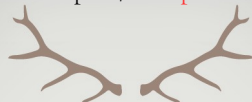
Le Fondant au Chocolat Valrhôna, dans l'esprit d'une forêt noire
Valrhona chocolate fondant in the spirit of a Black Forest cake

Formule Entrée / Plat ou Plat / Dessert
Starter / Main Course or Main Course / Dessert 65 €

Formule Entrée / Plat / Dessert
Starter / Main Course / Dessert 80 €

Supplément Fromages / **Fromage Plate** 10 €

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



LE CHASSE-MONTAGNE

ALT. 1350M

LODGE • LOUNGE BAR • RESTAURANT