

# Menu

## Mises en bouche

*Carpaccio de St Jacques, fruits de la passion  
Petit chou farci à la crème de truffe  
Mini burger au saumon gravelax*

## Entrée

*Fameuse terrine de foie gras du Clos Bernard servie avec sa compotée oignon rouge au thym et sa petite brioche maison*

## Hors-d'œuvre

*Vapeur de dorade aux baies roses sur son lit de polenta aux olives,  
émulsion oseille citronnée*

## Trou savoyard

*Granité génépi citron vert*

## Plat

*Gigot d'agneau de lait fumé au sapin, cuisson basse température,  
écrasée de pommes de terre à la truffe et carottes rôties au miel, sauce cèpes*

## Fromage

*Duo de fromages de notre région*

## Dessert

*Trilogie :  
Mini Pavlova au poivre de Timut  
Macaron aux parfums d'hiver  
Vérine aux trois chocolats*

## Animations :

*Spectacle feux d'artifices  
DJ du Clos Bernard*

**Prix : 169€ par personne**

*Le Clos Bernard  
Route de l'altipoint 73550 Méribel  
contact@closbernard.com  
www.closbernard.com*