



Menu du Nouvel An

* acompte de 100€/personne pour confirmer votre réservation

Menu

Les mises en bouche

Carpaccio de boeuf maturé, gougère à la truffe et verrine de homard

Les entrées en deux temps

Terrine de foie gras, pain d'épice maison et chutney figues
Fameuse tarte aux morilles de Mamie Gisèle

Le poisson

Tartare de Denti aux agrumes et huile d'olive citronnée

Trou chartreux

Glace chartreuse verte et chartreuse jaune

Les viandes

Epaule de veau confite aux herbes et jus truffé
Poêlée de pommes de terre aux girolles
Légumes d'hiver glacés

Les fromages

Sélection de fromages locaux

Les desserts

Douceur suisse mangue
Mini Paris-Brest
Entremets chocolat

235€*

Enfant
155€

Les animations

Montée aux flambeaux et vin chaud de bienvenue
Soirée DJ et feu d'artifices

* hors boissons



New Year's Menu

** deposit of €100 per person to confirm your booking*

Menu

Appetisers

Matured beef carpaccio, truffle gougère and lobster verrine

Two stage starters

Foie gras terrine, homemade gingerbread and fig chutney
Grandma Gisèle's famous morel mushroom tart

The fish

Dentefish tartare with citrus fruits and lemon olive oil

Chartreux hole

Green Chartreuse and Yellow Chartreuse ice cream

The meat

Confit veal shoulder with herbs and truffle jus
Pan-fried potatoes with chanterelle mushrooms
Glazed winter vegetables

The cheese

Selection of local cheeses

The desserts

Swiss mango dessert
Mini Paris-Brest
Chocolate dessert

Kid

155€

235€*

The animations

Torchlight procession and welcome mulled wine
DJ evening and fireworks display

* without drinks