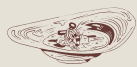




Menu du Nouvel An

* 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



Le poisson

Tartare de Denti aux agrumes et
huile d'olive citronnée



Les viandes

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



Les desserts

Douceur suisse mangue
Mini Paris-Brest
Entremets chocolat



Les animations

Montée aux flambeaux et vin chaud de bienvenue
Soirée DJ et feux d'artifice



Les entrées en deux temps

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



Trou chartreux

Glace chartreuse verte et
chartreuse jaune



Les fromages

Sélection de fromages locaux

235€*

Enfant
155€

* 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



The fish

Dentefish tartare with citrus fruits
and lemon olive oil



The meat

Confit veal shoulder with herbs
and truffle jus

Pan-fried potatoes with
chanterelle mushrooms

Glazed winter vegetables



The desserts

Swiss mango dessert

Mini Paris-Brest

Chocolate dessert



Two stage starters

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



Chartreux hole

Green Chartreuse and Yellow
Chartreuse ice cream



The cheese

Selection of local cheeses



The animations

Torchlight procession and welcome mulled wine
DJ evening and fireworks display

235€*

Kid
155€

* without drinks