

Programme Nouvel An

19h30-
20h30

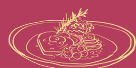


Accueil vin chaud
Montée aux flambeaux
ou en calèche



Bar extérieur animé
par DJ et saxophoniste

21h00



Début du repas avec
ambiance musicale

00h00



Feux d'artifice

00h15



Début du DJ set

Retour Méribel Centre possible dès 00h30 jusqu'à 02h00





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 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€*

* hors boissons



Menu spécial enfants

Jusqu'à 12 ans, pour plus d'informations nous contacter.
04 79 00 00 07 - reservation@closbernard.com

New Year Program

19h30-
20h30

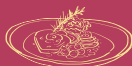


Welcome with mulled wine. Torchlight or horse-drawn carriage ride



Lively outdoor bar with DJ and saxophonist

21h00



The meal begins with background music

00h00



Fireworks

00h15



Start of the DJ set

Return to Méribel Centre possible from 00:30 until 02:00





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

235€*

* without drinks



Special children's menu

For children up to 12 years old, please contact us for more information.
04 79 00 00 07 - reservation@closbernard.com