NEW YEAR'S EVE

31 . 12 . 26

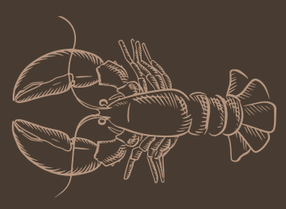
Soirée du Nouvel An

le clos bernard

MÉRIBEL, LES ALLUES

SAVOIE, FRANCE

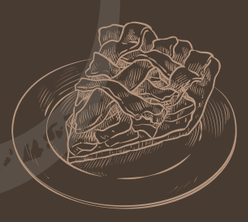
les 3 mises en bouche



Croque truffe et Beaufort
Verrine de homard, crémeux au safran
Cuillère de vitello tonnato
Truffle and Beaufort cheese croque
Lobster verrine with saffron cream
Spoonful of vitello tonnato



les entrées en 2 temps



Tranche de foie gras mi-cuit, chutney de coing au genièvre, brioche toastée
La fameuse tarte aux morilles de Mamie Gisèle
Slice of semi-cooked foie gras, quince and juniper chutney, toasted brioche. Grandma Gisèle's famous morel tart

le poisson



Tartare de thon rouge façon gravlax, condiment raifort et betterave
Bluefin tuna tartare, gravlax style with horseradish and beetroot relish

la pause glacée



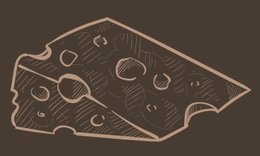
Trou Chartreux et sa glace
Palate cleanser with Chartreuse ice cream

la viande



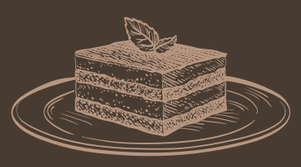
Magret de canard, sauce porto-cassis, finesse de pommes de terre truffée et légume d'hiver glacé
Duck breast, port and blackcurrant sauce, delicate truffled potatoes & glazed winter vegetables

les fromages



Sélection de fromages locaux
Selection of local cheeses

les 3 desserts



Chou craquelin à la praline rose
Fraîcheur coco-clémentine
Entremet chocolat-noisette
Cracker choux pastry with pink praline
Coconut-clementine freshness
Chocolate-hazelnut entremet

235€ *

** hors boissons*

reservation@closbernard.com
04 79 00 00 07