



Menu

Du Nouvel An



Menu unique servis pour l'ensemble de la table

Mise en Bouche

Saint Jacques de nos côtes, choux fleur et pomme granny Smith

Bouillon de Langoustine, légumes de la vallée et combawa

Chapon fermier label rouge, sauce aux champignons des bois et truffes fraîches, mousseline de persil racine

Instant fraîcheur poire et reine des prés

Le beaufort chalet d'alpage brut et travaillé par le chef

Chocolat Valrhona Guanaja 70% et coing
Avec une coupe de Crément de Savoie Jean Perrier et Fils

Mignardises

76 €