



Dîner du Réveillon de Noël

Christmas Eve dinner

Jeudi 24 Décembre 2020

Thursday 24th of December 2020

Canapés

Sélection du Chef

Chef's selection

Amuse-bouche

Appetizers

Crème de courge et lard paysan

Marrow cream and country bacon

Entrée

Starter

Foie gras de Canard, réduction de vin chaud,

Pommes de Savoie et noix de Grenoble

Foie gras (duck), mulled wine reduction,

Apples from Savoie and Grenoble walnuts

Plat

Main course

Poitrine de volaille de Bresse,

Racines d'hiver au jus court à la truffe

Bresse poultry breast,

Winter roots and gravy with truffle

Fromages

Cheese

Mont d'Or, fruits secs et miel

Mont d'Or (cheese from Jura), dried fruit and honey

Dessert

Traditionnelle bûche de Noël à partager

Traditional Yule Log to share

Mignardises & boissons chaudes

Mini-pastry & hot beverages

Sélection du pâtissier

Pastry Chef's selection

Tarifs supplément si DP : 62 € par adulte & 47 € par enfant (13-16 ans) & 32 € par enfant (6-12 ans)

Tarifs : 92 € par adulte & 67 € par enfant (13-16 ans) & 52 € par enfant (6-12 ans)

Supplement rates if HB: 62 € per adult & 47 € per child (13-16 yo) & 32 € per child (6-12 yo)

Rates: 92 € per adult & 67 € per child (13-16 yo) & 52 € per child (6-12 yo)

Prix nets en euros, taxes et service compris - *Nets prices in euros, taxes and service included*

Menu sous réserve de modifications - *Menu is subject to modifications*