

Menu du réveillon

200 €/pers hors boissons

Drinks not included

Happy
new
Year

AMUSES - BOUCHE / BITE - SIZED APPETIZERS

Blinis saumon fumé crème, Madeleine parmesan Truffe & Huître vinaigrette au citron yuzu.

Creamy smoked salmon blinis, Parmesan madeleine Truffle & Oyster vinaigrette with yuzu lemon.

PRÉMICES / APPETIZER

Terrine de Foie Gras mi-cuit, poire de Savoie pochée au vin de Mondeuse, caramel aux épices douces.

Mid-cooked Foie Gras, local pear poached in red wine "Mondeuse", sweet spices caramel.

LA MER / SEA & SHELLS

Noix de Saint-Jacques à la plancha, mousseline de céleri-rave, beurre aux agrumes et citron caviar.

Grilled scallops, celeriac mousseline, citrus butter and caviar lemon.

PAUSE / BREAK

Trou Savoyard, glace au romarin, arrosé de Genépi.

Trou Savoyard with Rosemary ice cream, Genépi.

LA TERRE / MEAT

Le Poulet de Bresse à la Truffe (Tuber Melanosporum)

Suprême en ballottine au vin jaune, variation de topinambours, sauce poulette à la Truffe & cuisses croustillantes aux éclats de pistache.

Bresse chicken with Truffles (Tuber melanosporum)

Supreme ballotine with yellow wine, Jerusalem artichoke, truffle chicken sauce & crispy thighs with pistachio chips.

FROMAGE / CHEESE

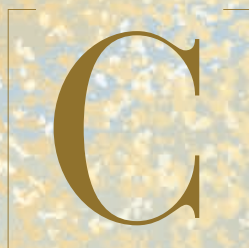
Feuilleté Reblochon à la Truffe.

Reblochon puff pastry with Truffle.

DESSERT

Le chocolat blanc aux fruits exotiques, chantilly au poivre de Timut.

White chocolate with exotic fruits, whipped cream with Timut pepper.



BISTROT ALPIN

Menu enfant Kid's menu

45 €/pers hors boissons
Drinks not included

Happy
new
Year

AMUSES - BOUCHE / BITE - SIZED APPETIZERS

Blinis au saumon fumé et madeleine au parmesan Truffé.
Cream smoked salmon blinis, Truffle parmesan madeleine.

ENTRÉE / STARTER

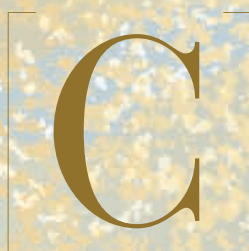
Crème de potiron, filet de cabillaud poché à l'huile d'olive et gnocchis aux éclats de châtaigne.
Pumpkin cream, cod fillet poached in olive oil and gnocchi with chestnut chips.

PLAT / MAIN COURSE

**Le Poulet de Bresse à la Truffe (Tuber Melanosporum)
Suprême en ballottine au vin jaune, variation de topinambours, sauce poulette à la Truffe & cuisses croustillantes aux éclats de pistache.**
*Bresse chicken with Truffles (Tuber Melanosporum)
Supreme ballotine with yellow wine, Jerusalem artichoke, Truffle chicken sauce, crispy thighs with pistachio chips.*

DESSERT

Le chocolat blanc aux fruits exotiques, chantilly vanille.
White chocolate with exotic fruits, vanilla whipped cream.



BISTROT ALPIN