



MENU À 170 € POUR DEUX PERSONNES

. Les plats sont préparés pour 2 personnes .

Entrées

Cœur de saumon fumé maison
au bois de hêtre, crème citron.

ou

Foie gras de canard aux myrtilles,
brioche maison.

Plats

Noix de veau, cèpes de pays,
purée de potiron.

ou

Noix de St-Jacques, bouillon de
coquillages, légumes à l'ancienne.

Fromages

Fromages affinés.

Desserts

Bûche Tradition maison :
vanille, café, chocolat.

ou

Vacherin glacé, clémentines feuille
et vanille Bourbon.

PASSEZ VOTRE COMMANDE POUR LES FÊTES À LA BOUTIQUE, PAR TÉLÉPHONE OU PAR E-MAIL

Pour Noël du 18 au 22 décembre (retrait les 23 et 24 décembre).

Pour le Nouvel An, du 18 au 29 décembre (retrait les 30 et 31 décembre).



AU CHOIX À LA CARTE

Entrées

Saint-Jacques lutée feuilletée, beurre à la truffe Melanosporum. La pièce	25 €
Foie Gras de canard maison, chutney de Noël aux fruits secs. 400g	60 €
Foie Gras de canard à la truffe Melanosporum. 400g	125 €

Plats

Poularde de Bresse de chez Mieral truffée sous la peau. Environ 2kg. Gratin de cardons et purée à la truffe	185 €
Filet de veau rôti, sauce aux morilles brunes. Environ 1,200kg. Légumes anciens et polenta crémeuse	165 €

Fromages

Plateau de fromages des fermes Savoyardes Pour 4 personnes	40 €
Brie truffé de la maison Boujon pour l'Épicerie des Fermes	72 €/kg

Desserts

Bûche Tradition maison au choix : Vanille ou Café ou Chocolat Pour 4 à 6 personnes	42 €
Vacherin glacé, clémentines feuille et vanille Bourbon. Par personne	8 €

PASSEZ VOTRE COMMANDE POUR LES FÊTES À LA BOUTIQUE, PAR TÉLÉPHONE OU PAR E-MAIL

Pour Noël du 18 au 22 décembre (retrait les 23 et 24 décembre).
Pour le Nouvel An, du 18 au 29 décembre (retrait les 30 et 31 décembre).