



Hôtel - Restaurant - Spa  
Appart'Hôtel

## MENUS DE FIN D'ANNEE 2019

### Pack Saint Sylvestre à 320 €

Diner (hors boisson) + Chambre de Charme Double  
Petits-Déjeuners en Buffet Américain **offerts**

### Menu de Noël et du Jour de l'An

(le 25 Décembre à midi et le 1<sup>er</sup> Janvier à midi)

Foie Gras de Canard mi-cuit mariné à la Belle Sandrine, Chutney de Mangue Passion et Basilic,  
Noix de Cajou sablées, Tuile de Pain  
et quelques Brins de Mâche

\*\*\*

Filet de Rouget Barbet cuit au Plat,  
Carotte Pourpre à l'Orange et Estragon,  
Dignons caramélisés et Kumquats confits,  
Jus des Têtes lié au Pain d'Épices

\*\*\*

Poularde fermière farcie au Marron Foie Gras et  
Estragon, Salsifis glacées au Jus et Artichaut à la  
Graine de Coriandre, Raisins Réhydra Thé,  
Jus tranché à l'Armagnac et au Thym Citron

\*\*\*

Sphère Pistache Citron et Chocolat Tulakalum

#### ✦ Menu à 60 euros (sans les Vins)

✦ Accord Mets et Vins :  
à **26 euros (3 verres)**  
Du Carte des Vins

### Menu de la Saint Sylvestre

(31 Décembre au soir)

#### 3 Pièces pour Commencer

\*\*\*

Foie Gras mi-cuit aux Aiguillettes de Citron confit,  
Brioche Toastée et Frisée fine  
aux éclats de Noix de Macadamia

\*\*\*

Saint-Jacques de Plongée rôties au Beurre de Bordeaux,  
condi-Mangue et Saucisse Thai, Chou rave fondant,  
Emulsion au Curry Vert et Bardes de St-Jacques

\*\*\*

Le Carré de Veau rosé rôti à l'Ail doux, Crémeux de  
Topinambour et Pousses d'Épinard fatiguées au  
Balsamique, Pépites de Ris de Veau croustillantes,  
Jus Truffé

\*\*\*

Le Beaufort des Alpes et Mousse légère au Miel de  
Châtaignier, Mouillette de Pain Perdu,  
Crumble de Noisettes du Piémont

\*\*\*

Le Mont Blanc à notre Façon

#### ✦ Menu à 95 euros (sans les Vins)

✦ Accords Mets et Vins :  
à **35 euros (4 verres)**  
Du Carte des Vins