



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^{er} 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