



MENU DU NOUVEL AN

31.12.26

150€/pers

Foie gras | Pomme | Génépi

Foie gras mi-cuit, pomme acidulée, gel de génépi et pain aux fruits toasté.

Carpaccio de Saint-Jacques | Clémentine | Noisette

Saint-Jacques en fines tranches, suprêmes de clémentine, vinaigrette aux agrumes et noisettes torréfiées.

Filet et ris de veau | Chanterelles | Purée beurre noisette

Filet de veau rôti accompagné de son ris, chanterelles poêlées et leur émulsion, purée de pommes de terre au beurre noisette et jus de veau aromatisé

Brebichou truffé | Noix | Miel d'ici

Brebis de la bergerie des 2 Savoie, truffe, noix torréfiées et miel de montagne du Toi du Montagne

Flocon du Toi du Monde | Poire | Noisette

Biscuit croquant à la noisette, cœur de poire fondante, mousse légère à la vanille et éclats de noisettes torréfiées

MAEIA rock
CONCERT À PARTIR
DE 22H

MENU NOËL

24.12 au soir & 25.12 midi

3 plats 54 €



Foie Gras poêlé | Coing rôti | Gelée de
génépi 16 €

*Foie gras poêlé, coing rôti au miel de montagne et
gelée délicate au génépi.*

Chapon rôti | Marrons | Champignons
des bois 36 €

*Chapon rôti, purée de pommes de terre, marrons,
champignons des bois et jus de cuisson corsé.*

Bûche | pommes | noisettes | vanille 14 €

*Biscuit moelleux à la noisette, compotée de
pomme, mousse légère à la vanille et éclats de
noisettes torréfiées.*