



CHRISTMAS MENU

by CHEF JEAN-REMI CAILLON

LE CHOUX-FLEUR

AU SAFRAN, AMANDES ET TOURTEAU
Cauliflower, saffron, almonds and brown crab meat

LA SANDRE

BLANQUETTE À LA BERCE, CAVIAR
Pike-perch, blanquette with hogweed, caviar

LA POULARDE

RÔTIE À LA TRUFFE, FRICOT DE CUISSES
CARDON À LA MOELLE, POMME DAUPHINE AU BEAUFORT
Poultry, roasted with truffles, fricot of thighs
Cardon with marrow, dauphine apple with Beaufort cheese

LA PIERRE D'ALPAGE

BEAUFORT, TOMME DE SAVOIE, CHÈVRE FRAIS ET FRUITS DES MENDIANTS
Alpine stone, Beaufort cheese, Tomme de Savoie cheese,
fresh goat cheese, and mendiant's fruit

LE CHOCOLAT

MOUSSE ET SORBET, POIRE RÔTIE AU MÉLILOT
Chocolate, mousse and sorbet, roasted pear with sweet clover

350€ par personne, hors boissons
Prix net TTC, service compris
350€ per person, excluding drinks.
Net price, service included

Allergies et restrictions alimentaires à préciser à la réservation
Allergies and dietary restrictions to be specified when booking