



MENU  
DE LA SAINT SYLVESTRE



Terrine maison et brioche toastée  
Duxelles de morilles et lie de vin

Consommé de pommes de terre confites à l'ail  
Poireaux, truffe et crème aux fines herbes

Médailon de lotte  
Bouillon végétal à l'algue de Nori  
Vinaigrette aux herbes et gingembre

Pigeon nature et farci à la truffe  
Pommes de terre bouchon et sauce façon grand veneur

Trou alpin

Assiette de fromages

Pavé au chocolat épicé  
Sorbet cacao

Déclinaison d'agrumes rafraîchis et sorbet



165€/adulte, 75€/6-14 ans, 50€ 3-5 ans

Supplément demi-pension: 95€/adulte, 45€/6-14 ans, 25€/3-5 ans



NEW YEAR'S EVE  
MENU



Homemade terrine, toasted brioche  
Morel duxelles and red wine sauce

Consommé de pommes de terre confites à l'ail  
Poireaux, truffe et crème aux fines herbes

Monkfish medallion  
Vegetable broth with Nori seaweed  
Herby and ginger dressing

or

Plain pigeon and stuffed with truffle  
Potatoes cork and sauce grand veneur style

"Trou alpin"

Cheese plate

Spicy chocolate pavé  
Cocoa sorbet

Declination of refreshed citrus fruits and sorbet



165€/adult, 75€/6-14 years old, 50€ 3-5 years old  
Halfboard supplement: 95€/adult, 45€/6-14 years old, 25€/3-5 years old