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

Médaillon 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 Ricqlès

Déclinaison d'agrumes rafraîchis et sorbet

Prix net. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Menu hors boissons.

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

Confit potatoes consommé
with garlic leeks, truffle and herbal cream

Monkfish medallion
Vegetable broth with Nori seaweed
Herby and ginger dressing

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

"Trou alpin"
(Local digestive)

Cheese selection

Spicy chocolate palet served with
home made Ricqlès sorbet

Declination of refreshed citrus fruits and sorbet

Tax included. Alcohol abuse is dangerous for your health. Menu excluding drinks.

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

CENONE DI CAPODANNO

Terrina rustica e brioche tostata
Duxelles di spugnole e fecce di vino

Consommé di patate confit all'aglio
Porri, tartufo e crema alle erbe

Medaglione di rana pescatrice
Brodo di verdure con alghe Nori
Vinaigrette erbe e zenzero

Piccione alla griglia e farcito al tartufo
Patate "bouchon" al forno e salsa stile Grand Veneur

Digestivo alpino

Selezione di formaggi

Pavè di cioccolato piccante
Sorbetto al Ricqlès

Selezione di agrumi invernali e sorbetto

Tasse e coperto incluso. L'abuso d'alcol è pericoloso per la salute. Prezzo del menù bevande escluse.

165€/adulti, 75€/6-14 anni, 50€ 3-5 anni
Supplemento mezza pensione: 95€/adulti, 45€/6-14 anni, 25€/3-5 anni

MENU VEGETARIEN DE LA SAINT SYLVESTRE

Ravioles de cèpes
sauce butternut crème fouettée et croutons

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

Tofu mariné sauce soja poêlée, bouillon végétal,
algues de nori marinées
et vinaigrette d'herbes au gingembre

Risotto safranée
patates douces aux fines herbes
et duo de morilles

Trou alpin

Assiette de fromages

Pavé au chocolat épicé
Sorbet Ricqlès

Déclinaison d'agrumes rafraîchis et sorbet

Prix net. Service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. Menu hors boissons.

165€/adulte, 75€/6-14 ans, 50€ 3-5 ans
Supplément demi-pension: 95€/adulte, 45€/6-14 ans, 25€/3-5 ans

VEGETERIAN NEW YEAR'S EVE MENU

Porcini's mushrooms Ravioli, butternut sauce,
whipped cream and croutons

Confit potatoes consommé
with garlic leeks, truffle and herbal cream

Soy marinated tofu
marinated nori seaweed and vegetable stock
herbs vinaigrette with ginger

Saffron risotto
sweet potatoes and fine herbs
and morel mushrooms duo

"Trou alpin"
(Local digestive)

Cheese selection

Spicy chocolate palet served with
home made Ricqlès sorbet

Declination of refreshed citrus fruits and sorbet

Tax included. Alcohol abuse is dangerous for your health. Menu excluding drinks.

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

CENONE VEGETARIANO DI CAPODANNO

Ravioli ai funghi porcini
salsa zucca e panna e crostini

Consommé di patate confit all'aglio
Porri, tartufo e crema alle erbe

Tofu saltato in padella e marinato con salsa di soia
alghe nori marinate
e vinaigrette alle erbe e zenzero

Risotto allo zafferano
patate dolci alle erbe fini
e duo di spugnole

Digestivo alpino

Selezione di formaggi

Pavè di cioccolato piccante
Sorbetto al Ricqlès

Selezione di agrumi invernali e sorbetto

Tasse e coperto incluso. L'abuso d'alcol è pericoloso per la salute. Prezzo del menù bevande escluse.

165€/adulti, 75€/6-14 anni, 50€ 3-5 anni
Supplemento mezza pensione: 95€/adulti, 45€/6-14 anni, 25€/3-5 anni

MENU ENFANT DU RÉVEILLON

CHRISTMAS EVE KIDS MENU

Nems de légumes d'hiver
sauce butternut

Winter vegetable Nems, butternut sauce

Ballotine de volaille
pommes de terre sautées
sauce fromagère

Chicken ballotine, pan fried potatoes, cheesy sauce

Moelleux au chocolat
crème glacée vanille maison

Soft chocolate cake &
home made vanilla ice cream

Tasse e coperto incluso. L'abuso d'alcol è pericoloso per la salute. Prezzo del menù bevande escluse.

165€/adulti, 75€/6-14 anni, 50€ 3-5 anni
Supplemento mezza pensione: 95€/adulti, 45€/6-14 anni, 25€/3-5 anni