



# MENU DE NOËL

## 2023

### SAINT-JACQUES

Dans tous ses états, crème de barde au vin de Savoie

### FOIE GRAS MI-CUIT

Coing et kaki de la région, crumble de boudin noir,  
brioche fine au beurre de ferme

### VOLAILE EXCELLENCE MIÉRAL

A la crème de Bresse gastronomique, condiment vin jaune,  
pomme de terre façon paillasson aux noisettes du Piémont

### NOUGAT CHAUD DE REBLOCHON

Cristalline de jeunes pousses à la vinaigrette  
de myrtilles sauvages de nos cueillettes

### CHARIOT DE BÛCHES DU CŒUR

Sélection de 3 bûches et accompagnements

98 € par personne - Hors boissons

