

# MENU NOUVEL AN 2025

## **SAINT JACQUES & CAVIAR OSCIÈTRE**

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

## **FOIE GRAS MI-CUIT**

Chartreuse, pomme de Savoie, concombre, céleri pickles

## **TURBOTIN**

Farce fine au persil, racine de persil rôtie au jus corsé de turbot,  
purée de panais à la vanille bourbon de Madagascar

## **VEAU DE LAIT DE LA FERME DE CHALLONGES**

Rutabagas confits au jus, chicorée aux noisettes croquantes

## **TARTE BEAUFORT REVISITÉE**

Sablé amande, Beaufort d'été, râpé de truffe fraîche

## **BOULE DE NEIGE**

Noix de coco fraîchement râpée, tapis croquant,  
cœur fruité Victoria citron vert

## **MIGNARDISES**

Macaron café de Thônes  
Cannelé bordelais au vieux rhum  
Tartelette myrtilles bergamote



155 € par personne - Hors boissons