

2025

MENU DU RÉVEILLON / NEW YEAR'S EVE MENU

150 € PAR PERSONNE, HORS BOISSONS
PER PERSON, EXCLUDING DRINKS

AMUSE-BOUCHES / BITE - SIZED APPETIZERS

Brioche au beurre noisette et à la Truffe
Brioche with hazelnut butter and Truffle

Saint-Jacques en carpaccio, condiment concombre, wasabi et citron caviar
Scallop carpaccio, cucumber condiment, wasabi and caviar lime

Blinis au saumon mariné, mayonnaise au gingembre
Blinis with marinated salmon and ginger mayonnaise

ENTRÉE / STARTER

Polenta gratinée à la crème d'artichaut, sauce au Champagne et palourdes
Gratinated polenta with artichoke cream, Champagne sauce and clams

LA MER / SEA & SHELLS

Ballottine de Lotte, pommes de terre au beurre noisette, émulsion à la Truffe
Monkfish ballotine, potatoes with hazelnut butter and Truffle emulsion

LA TERRE / MEAT

Magret de Canard, mousseline de potimarron, chips de châtaignes
et jus corsé au vinaigre de Xérès
Duck breast, pumpkin purée, chestnut chips and rich jus with sherry vinegar

DESSERT

Entremet au chocolat blanc et mangue aux épices douces
White chocolate and mango entremet with warm spices

2025

MENU DU RÉVEILLON / NEW YEAR'S EVE MENU

MENU ENFANT - KID'S MENU

40€ PAR ENFANT, HORS BOISSONS
PER KID, EXCLUDING DRINKS

ENTRÉE / STARTER

Blinis au saumon mariné
Blinis with marinated salmon

PLAT / MAIN DISH

Cuisse croustillante de Poulet fermier,
mouseline de potimarron, chips de châtaignes
Crispy farm Chicken leg, pumpkin purée and chestnut chips

DESSERT

Entremet au chocolat blanc et mangue
White chocolate and mango entremet



Réservez votre table
Book your table



2421 Route des Grandes Alpes
74260 Les Gets