



CHRISTMAS MENU

by CHEF MAXIMÉ BERTHOLLE
& JEAN-RÉMI CAILLON

LE FOIE GRAS DE CANARD

RAVIOLE EN CONSOMMÉ CLAIR DE VOLAILLE & LENTIN DE CHÊNE
Duck Foie Gras, Ravioli in clear poultry consommé & shiitake mushroom

LA TRUITE FARIO

TOMBÉ DE CRESSON DE FONTAINE & SAUCE HOMARDINE LÉGÈRE
Brown Trout, Wilted watercress & light lobster sauce

LA BICHE

FUMÉE AU SARMENT DE VIGNE, CÈPES RÔTIS & JUS CORSÉ À LA GENIÈVRE
Venison, Smoked with vine shoots, roasted porcini & juniper jus

LE REBLOCHON

BRIOCHE TOASTÉE & CONDIMENT AU COING CONFIT
Reblochon Cheese, Toasted brioche & candied quince condiment
(supplément 20€)

LA CHÂTAIGNE

BISCUIT DE MONTAGNE, MARRON GLACÉ & CHOCOLAT FUMÉ
Chestnut, Mountain biscuit, candied chestnut & smoked chocolate

120€ par personne, hors boissons.
Prix net TTC, service compris
120€ per person, excluding drinks.
Net price, service included

Allergies et restrictions alimentaires à préciser à la réservation
Allergies and dietary restrictions to be specified when booking