



MENU DE NOËL, ENFANT (6-13 ANS)
CHRISTMAS MENU, CHILDREN (6-13 YEARS OLD)
Supplément en D.P. de 40€ ou 65€ en B.B.
Supplement of 40€ in halfboard or 65€ in Bed & Breakfast

Pressé de foie gras aux épices de Noël et compotée de myrtilles sauvages
Foie gras with Christmas spices and stewed wild blueberries

Chapon fermier de l'Ain farci à la mousseline truffée,
Risotto de petit épeautre de Sault au beaufort
*Free-range capon from Ain with truffled "mousseline",
Risotto with einkorn wheat from Sault with Beaufort*

Les bûches de Noël des champions à partager

Le Mont Blanc : biscuit roulé à la crème au beurre et marron
La Piste Noire : poire de Savoie/chocolat Valrhona et biscuit aux noisettes du Piémont
La Piste Rouge : fruits rouges et moelleux à la verveine

Yule logs of the champions to share

Mont-Blanc: rolled biscuit with butter and chestnut cream
Black Run: pear from Savoie/Valrhona chocolate and biscuit with nuts from Piedmont
Red Run: red berries and verbena fondant

Mignardises dans l'esprit des 13 desserts (tradition provençale de la région natale de notre Chef)
"Les treize desserts de Noël" buffet (Provençal custom from our Chef's native region)



LE MENU DE LA SAINT SYLVESTRE, ENFANT (6-13 ANS)
NEW YEAR'S EVE MENU, CHILDREN (6-13 YEARS OLD)
Supplément de 75€ en D.P. ou 100€ en B.B.
Supplement of 75€ in halfboard or 100€ in Bed & Breakfast

Blinis maison et saumon fumé
Homemade blinis and smoked salmon

Mousse de jambon blanc
Ham mousse

Gambas croustillantes
Crunchy king prawns

Croquette de beaufort et jambon de Savoie
Beaufort croquettes and ham from Savoy

Œuf mimosa
Deviled egg

Pavé de Bar Label Rouge,
Tapioca aux légumes d'hiver et œufs de truite
*Sea bass steak (red certification label),
Tapioca with winter vegetables and trout eggs*

Granité de pommes de Savoie et cidre Le Prince sans alcool
Apple granita and cider "Le Prince" from Savoy (alcohol-free)

Filet de veau cuit au foin,
Crème à la morille et pommes de terre fondantes
*Veal fillet cooked in hay,
Morel cream and fondant potatoes*

Dans l'esprit d'un club sandwich :
Génoise à la noisette du Piémont, chocolat et praliné
*As a club sandwich:
Genoise with nuts from Piedmont, chocolate and praline*