



**MENU DE NOËL**  
**CHRISTMAS MENU**

**Supplément en D.P. de 84€ ou 129€ en B.B.**  
**Supplement of 84€ in halfboard or 129€ in Bed & Breakfast**

Velouté de topinambours,  
Pain de campagne au lard de Colonnata  
*Jerusalem artichoke « velouté »*  
*Farmhouse bread with Colonnata bacon*

Pressé de foie gras aux épices de Noël et gelée de vin chaud  
*Foie gras with Christmas spices and mulled wine jelly*

Gravlax de truite saumonée,  
Oseille fraîche et genièvre  
*Homemade gravlax salmon trout,*  
*Fresh sorrel and juniper*

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*

Brillat-savarin, mâche et noix  
*Brillat-savarin, Lamb's lettuce and nuts*

**Nos bûches de Noël**

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

***Our yule logs***

*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**  
**NEW YEAR'S EVE MENU**  
**Supplément en D.P. de 154€ ou 199€ en B.B.**  
**Supplement of 154€ in halfboard or 199€ in Bed & Breakfast**

**Canapés au bar – *Canapés at the bar***

Croc-truffe et bœuf séché des Alpes, Crème d'aneth et œuf de truite, Tartelette à l'anis vert, fenouil et agrumes  
*Truffled « croque » and Alpine dried beef, Dill cream and trout eggs, Green anise tartlet, fennel and citrus fruits*

**Amuse-bouches – *Appetizers***

Brouillade d'œufs de plein air à la truffe  
*Scrambled free-range eggs with truffle*

Pressé de foie gras à la carpe fumée des Dombes (Ain)  
*Foie gras with smoked carp from Ain*

Carpaccio tiède de Bar Label Rouge,  
Tapioca aux légumes d'hiver et œufs de truite  
*Tepid carpaccio of sea bass (red certification label),  
Tapioca with winter vegetables and trout eggs*

Saint Jacques cuite en coquille « à la ficelle »,  
Poireaux au sarrasin et velouté de corail  
*Scallop cooked in shells "à la ficelle",  
Leeks with buckwheat and scallops coral "velouté"*

Granité de champagne et génépi  
*Champagne and genépi granita*

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*

Mousse de Reblochon,  
Betterave et herbes potagères  
*Reblochon mousse,  
Beetroot and garden herbs*

Soufflé glacé à la fève de tonka et myrtilles sauvages  
*Iced soufflé with tonka bean and wild blueberries*