



Menu de Noël 60€

Mise en Bouche

Crème de châtaigne,
Chèvre de la ferme de Valmeinier façon chantilly

Entrée

Sucette de foie gras, chocolat blanc, chutney poivré, toast

Plat

Volaille, purée lisse de patate douce, éclats de patate douce
Et potimarron rôti, fruits secs, jus pain d'épices

Dessert

Moelleux et crémeux orange,
Biscuit cannelle,
Ganache chocolat noir