

# MENU DE NOËL 2023

Le Capuccino de moules de Bouchot  
Émulsion au safran de Sciez

\*\*\*\*\*

Le Lingot de Foie Gras de Canard des Landes  
Miroir de cassis et poivre de Timut  
Pain d'épice et crumble aux Noisettes du Piémont  
Brioche maison toastée

Ou

Le Saumon d'Ecosse Label Rouge  
Délicatement fumé par nos soins au genièvre

\*\*\*\*\*

La Cassolette de poissons fins  
Gambas, St Jacques, lotte & Sole, Sauce homardine

\*\*\*\*\*

Sorbet Fleur de Cactus,  
émulsion hibiscus Tequila

\*\*\*\*\*

Le Chapon fermier Label rouge du Maine  
Préparé par le chef en 2 façons :

La Cuisse farcie aux cornes d'Abondance du Pays & Pistache

Le Suprême tendrement cuit, petit Jus de cuisson, Marrons, poêlées de Cèpes & Girolles en persillades,  
Gratin de Cardons de Veigy à la Crème et au Beaufort Pommes Grenailles de Lugrin confites au Sel de Bex.

\*\*\*\*\*

Assiette de fromages  
Mesclun parfumé à l'huile de noisette torréfiées

\*\*\*\*\*

Les 2 Buches de Noël Maison  
Bûche glacée aux senteurs & Bûche traditionnelle  
au biscuit de Savoie crème légère génépi et confiture de myrtilles

Menu élaboré par le **Chef Claude Trincaz** et son équipe  
Les Gentianettes Hôtel \*\*\*\* Restaurants & Spa, 74360 La Chapelle d'Abondance FRANCE

