

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 Trincz** et son équipe
Les Gentianettes Hôtel **** Restaurants & Spa, 74360 La Chapelle d'Abondance FRANCE

