



MENU DE NOËL 2023

Le Cappuccino 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
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 & Bar, 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 coco, mangue et citron vert
Biscuit de Savoie, crème légère au génépi et confiture de myrtilles, coulis exotique

Menu complet 94€
Menu servi sans la cassolette de poissons 79 €

Menu élaboré par le **Chef Claude TRINCAZ** et son équipe
74360 La Chapelle d'Abondance FRANCE

