

Menu du réveillon de la St Sylvestre 2022

Le Carpaccio de Saint Jacques Normande

Crèmeux de Choux-fleurs, marinade Ponzu truffé

Apéritif cocktail

Le Finger de Foie Gras de Canard mi-cuit du Sud-Ouest

miroir de cassis, crumble noisette & poivre de Timut

Brioche Maison Dorée

'Torus' Pacherenc du Vie Bilh doux – Brumont, Château Montus 2018

Le Capuccino de Homard

Salpicon de légumes croquant, écume safranée de Sciez

Chablis, Vieille Voyer, Domaine Lachore 2018

Le filet de Sole Breton rôti au beurre moussant

Sabayon Champagne

Sorbet Fleur de Cactus, gel Hibiscus et Téquila fumée

Le Filet de Bœuf français rôti sauce Périgourdine

Mousseline de Ratte, Bolets du Village en persillades et espuma

Paillac Château Lacoste Borie 2015

Le crèmeux de Brebis de Vincent Vittoz

Coing caramélisé, mesclun, croutons copeaux d'Abondance 'Ceroné'

Magnum de Châteauneuf du Pape 2017

Domaine de la Janasse

L'assiette de la Nouvelle Année

La rencontre entre le Citron de Menton et le Citron Noir d'Iran

Magnum Champagne Louis Roederer Cuvée Collection

Soirée dansante *Jusqu'à 2h*

Menu élaboré par

le Chef Claude Trincaz et son Équipe

Hôtel Restaurant « Les Gentianettes »,

74360 La Chapelle d'Abondance