

Joyeux Noël 2024

Bon Appétit



Le Cappuccino de Langoustine Bretonne minestrone de Légumes

Le Foie Gras de Canard du Sud-Ouest mi-cuit
chutney de poire Louise Bonne et vanille Bourbon & Brioche maison toastée

Ou

Le Saumon de Norvège 'Bömlo '
délicatement fumé par nos soins au genièvre

Dos d'Ombre Chevalier des Cévennes

confit émulsion au vin jaune et œuf de Brochet

Sorbet Abricot et son siphon à l'abricotine

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

L'Abondance, crottin de Brebis, le vacherin des Bauges

Mesclun parfumé à l'huile de noisette torréfiées et copeaux de tome céronnée

Les 2 Buches de Noël Maison

Bûche glacée clémentine et soufflé au grand Marnier

Biscuit de Savoie, ponché au génépi et confiture de framboises

Menu complet 98€

Menu servi sans le poisson 84 €

Menu élaboré par le **Chef Claude Trincaz** et son équipe

Les Gentianettes Hôtel **** Restaurants & Spa, 74360 La Chapelle d'Abondance FRANCE