
PAR LE CHEF JEAN-RÉMI CAILLON
MENU DE NOËL

LES COURGES

Consommé et ravioles aux agrumes, foie gras et fruits des mendiants

LA LANGOUSTINE

Cannelloni au champagne et caviar

LA CANETTE

Magret rôti au cacao, topinambour et jus corsé

LA PIERRE D'ALPAGE

Beaufort, tomme de Savoie, chèvre frais et condiments

LE CHOCOLAT

Crèmeux châtaigne, sorbet cacao genièvre, caramel mélilot

290€ par personne, hors boissons.

Allergies et restrictions alimentaires à préciser à la réservation



PAR LE CHEF JEAN-RÉMI CAILLON

MENU ENFANTS

LES COURGES

Consommé et ravioles aux agrumes, fruits des mendiants

LA CANETTE

Magret rôti au cacao, topinambour et jus corsé

LE CHOCOLAT

Crèmeux châtaigne, sorbet cacao genièvre, caramel mélilot

100€ par enfant, hors boissons.

Allergies et restrictions alimentaires à préciser à la réservation

