



Menu de Noël

Christmas Menu

24 Décembre 2025

Menu Traditionnel

Mise en Bouche :

Carpaccio de Butternut et Lard Fumé,
Cromesquis au Beaufort et à la Truffe,
Tartare de Truite et Perles de Citron

Butternut Squash Carpaccio and Smoked Bacon
Beaufort Cheese and Truffle Cromesquis
Trout Tartare with Lemon Pearls



Saint Jacques Snackées, Crème de Poireaux et Noisettes Torréfiées
Seared Scallops, Creamy Leek Sauce, Toasted Hazelnuts

Suprême de Volaille Fermière Rôtie,
Crème de Champignons des Bois au Chignin,
Gratin Dauphinois

Roasted Free-Range Poultry Supreme,
Creamy Wild Mushroom Sauce with Chignin Vine,
Dauphinoise Gratin

Assiette de Fromages Régionaux (Supplément 9 €)
Platter of Regional Cheeses (€9 supplement)
Bûche de Noël - Yule Log

Menu Savoyard

Mise en Bouche :

Carpaccio de Butternut et Lard Fumé

Butternut Squash Carpaccio and Smoked Bacon



Fondue aux Cèpes, Salade Verte et Charcuterie
Porcini Mushroom Fondue, Green Salad & Cold Cuts

Bûche de Noël - Yule Log

Tarif : 70 € par Adulte, 25 € par Enfant de 2 à 10 ans

Menu inclus dans la Demi-Pension

(sans supplément sauf l'assiette de fromages)

Price: €70 per adult, €25 per child aged 2 to 10

Menu included in half board

(at no extra charge except cheese platter)