



Les Chalets de Philippe

Menu du Réveillon

Chef : Léon Guy

Amuses Bouches :

- Oeuf parfait, siphon de Brie, croûtons et brisures de Truffe
 - Langoustines poêlées, purée de céleri, émulsion gingembre et chips de pomme

Entrées :

- Salade de homard aux pois gourmands et yuzu, mousse de patate douce violette puis
- Foie gras au poivre de Timut, chutney de poires et pain d'épices

Plats :

- Saint Jacques au beurre, potirons en purée, en bille et en banane, beurre blanc et tuiles dentelles

Interlude :

Verveine citronnelle givrée du jardin alpin

- Chapon et ses châtaignes glacées, panais en purée et chips, salsifis grillés et jus de volaille

Fromages de nos Alpagnes

Dessert :

- Sablé gourmand vanille, chocolat, caramel et son sorbet à la poire

Mignardises

Menu à 170 €

Avec 1 Timbale de Caviar 50gr
et 1 Shot de Vodka Beluga Gold Line **360 €**

