

Menu SAINT SYLVESTRE

Amuse-bouches

Appetizers

OEuf parfait, purée de panais beurre noisette
chips de salsifis & jus de volaille

*Poached egg, parsnip purée with hazelnut butter
salsify chips and poultry juice*

Gravlax de truite aux agrumes, blinis & ail noir

Citrus-cured trout gravlax, blinis and black garlic

Suprême de volaille fermière, pommes dauphine

sauce forestière & tartuffo

*Farm-raised chicken supreme,
pomme dauphine, forest sauce, and truffle cream*

Pause fraîcheur

Sorbet citron arrosé de Génépi

Refreshing pause : lemon sorbet drizzled with Génépi

Fromages de nos régions

Local cheeses

Mont Blanc

Meringue, crème de marrons & crème en neige

Mont Blanc : meringue, chestnut cream and whipped cream

87€

Adulte

42€

Enfant - de
12 ans



**#BASE
CAMP
LODGE**

Menu hors boisson
Prix nets en Euros, Service compris
Menu excluding drinks
Net prices in Euros, Service included