

MONT-BLANC  
**MENU DE**  
*Noël*  
RESTAURANT-BA  
**ENTRÉE**

Foie gras pôlé, pommes confites,  
vinaigrette vanille et jus de betterave.

**OU**

Saint Jacques poêlées, craquant de  
parmesan et fondue de poireaux sauce  
beurre blanc à l'orange.

**PLAT**

Carré de veau farci aux marrons et cèpes, pommes  
dauphines, carottes glacées et crème aux  
morilles.

**OU**

Risotto de gambas flambées sur sa bisque de  
cognac, truffe Mélanosporum, parmesan.

Assiette de fromages  
de la ferme

**DESSERT**

Bûche ganache de crème de marron et  
noisettes concassées. Génoise au miel des  
Alpages

**OU**

Pain d'épices perdu, glace artisanale à  
la vanille, fruits secs grillés

**110€**

**ACCORD MET/ VIN +30€**