

BIÖZ

NATURELLEMENT GOURMAND

Menu de Noël

Amuse-bouches

Entrée

Foie gras de canard, yuzu et coing

Viande ou Poisson

Suprême de Pintade rôtie au beurre à l'ail noir

OU

Filet de truite de la région servi rosé, sauce Hollandaise au safran

Garniture

Purée de potimarron, tempura de butternut, chips de topinambour

Fromage

Petit moelleux du Revard à la truffe

Dessert

Sommet enneigé

(Biscuit croustillant chocolat, praliné graines de courge, mousse chocolat blanc, flocage chocolat, neige en sucre glace)

70€/personne
(Hors boissons)

Servi le 24/12/23
pour le dîner

