



## MENU DE NOËL

129€ BOISSONS INCLUSES

Coupe de champagne de la Maison Piollot et son amuse-bouche  
*A toast of champagne from the Maison Piollot with an amuse-bouche*

\*\*\*

Huitres chaudes, sabayon au vin de Savoie  
*Hot oysters, sabayon with Savoie wine*

\*\*\*

Suprême de Chapon, mousseline de courge et palet de polenta au thym  
*Capon Supreme, squash mousseline and polenta palet with thyme*

\*\*\*

Moelleux des Alpes truffé  
*Moelleux des Alpes with truffles*

\*\*\*

Bûche mangue passion et chocolat blanc  
*Mango, passion fruit and white chocolate Christmas cake*

## LES VINS

Savoie blanc, Chignin Bergeron, "Exception" Denis et Didier Berthollier - 2019

Bordeaux, Lalande de Pomerol, Château Belles Graves - 2016

Pommery, brut Apannage rosé