



«MENU DE NOEL»  
«CHRISTMAS MENU»

Cappuccino Parmentier à la Truffe (10€)  
**Potatoes and Truffle Velouté**

\*\*\*\*\*

Foie Gras de Canard Mi-Cuit au Vin Chaud (19€)  
Chutney aux Epices de Noël  
**Half-cooked Duck «Foie Gras» Cooked in Gluehwein with Xmas Spices Chutney**

\*\*\*\*\*

Noix de Saint-Jacques Fumées (19€)  
Cubes de Courges, Huile de Noisette  
**Smoked Scallops, Butternut Cube and Hazelnut Oil**

\*\*\*\*\*

Ballotine de Volaille de Bresse (29€)  
Farcie aux Morilles, Sauce au Vin Jaune, Cromesquis de Vieux Comté  
**«Bresse» Poultry Stuffed with Morel Mushroom, Jura «Yellow Wine» Sauce**

\*\*\*\*\*

Sélection de Notre Maître Fromager Affineur «Boujon» à Thonon Les Bains  
(En Supplément 10€)  
**Selection of Cheese from Our Cheese Monger «Boujon»**

\*\*\*\*\*

Bûchette du Chef Pâtissier «Decure» aux Saveurs de Poire et Caramel au Beurre Salé (11€)  
**Christmas Yule Flavoured with Pear and Salted Butter Caramel**

**Prix TTC par Personne 65€**