

# Menu du Nouvel An

## New Year's Eve Dinner

### MISE EN BOUCHE - *APPETIZER*

Petits choux à la crème montés aux champignons et à l'arôme de truffe  
*Small cream puffs filled with mushroom cream and infused with truffle aroma*

### ENTRÉE - *STARTER*

Foie gras poché à l'hypocras, chutney à la figue d'été, petite brioche et ses cubes de gelée à l'hypocras  
*Poached foie gras with hypocras wine, summer fig chutney, small brioche, and cubes of hypocras jelly*

### PLATS - *MAIN COURSES*

Raviole farcie au homard, brunoise de carotte et de fenouil servie avec sa bisque crème  
et ses zestes de citron vert  
*Lobster-filled raviolo with diced carrot and fennel, served with a creamy bisque and lime zest-*

Trou savoyard : granité génépi citron vert  
*Trou Savoyard : genepi lime granita*

-  
Ballotine de volaille farcie aux morilles, sur son lit d'écrasé de pomme de terre au beurre noisette,  
et sa glace de volaille montée au beurre  
*Poultry ballotine stuffed with morels, served on a bed of mashed potatoes with brown butter,  
and finished with a butter-enriched poultry glaze*

### FROMAGE ET DESSERT - *CHEESE AND DESSERT*

Sélection de fromages de Savoie à partager · *Cheese selection*

-  
Trilogie de desserts · *Dessert trilogy*

Transport en motoneige - *Transport on snowmobile*

Tarif : 135 € — Enfant *child* — de 13 ans: 65 €

Contact et réservations :

Réservations : chalet2lacs.com / 0033 (0)4 79 00 28 54 / 0033 (0)7 82 53 93 69

Mail : info@chalet2lacs.com