

Menu du Réveillon de Noël

Christmas Eve Menu

ENTRÉE · STARTER

Velouté de champignons forestiers, émulsion au foie gras et délicat râpé de truffe
Forest mushroom velouté, foie gras emulsion and delicate shaved truffle.

PLAT AU CHOIX · CHOICE OF MAIN COURSE

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

Fondue savoyarde 5 fromages aux cèpes (min 2 pers.) servi avec charcuterie et salade verte
(fromages râpés maison : vacherin fribourgeois, comté, beaufort, abondance et emmental)
Savoie Fondue with Five Cheeses and Porcini Mushrooms, served with cold cut and salad
(house-made grated cheese blend: Vacherin Fribourgeois, Comté, Beaufort, Abondance and Emmental)

Fondue Bourguignonne (min 2 pers.) Magret de canard, bœuf black Angus et filet de poulet,
assortiment de sauces maison, frites maison et salade verte
Meat Fondue of duck breast, black Angus beef and chicken fillet,
served with homemade sauce, homemade french fries and salad

Raclette (min 2 pers.)

Choix entre fromage des Alpes nature, Brézain fumé ou tomme de Savoie servi avec charcuterie,
pommes de terre grenaille et salade verte
Raclette cheese, choice between nature cheese, smoked cheese and tomme de Savoie
served with cold cut meats, roasted baby potatoes and salad

Fregola sarda façon risotto, butternut rôti avec brisures de marrons torréfiées
et son émulsion châtaigne, lié au parmesan
Pearl pasta risotto-style, roasted butternut with crushed roasted chestnuts,
and chestnut foam bound with Parmesan

Poisson du moment, accompagné de quenelles d'écrasé de pommes de terre,
champignon farci à la purée de carottes au thym
Fish of the day, served with quenelles of mashed potatoes and a mushroom stuffed with carrot and thyme purée

DESSERT

Bûche de Noël maison, signée par notre pâtissier étoilé du Pashmina
Homemade Christmas Yule log, created by our Michelin-starred pastry chef from the Pashmina.

Tarif : 95 € · Enfant – de 13 ans : 47 €
Animation musicale

Transport en motoneige inclus · Transport on snowmobile included

Contact et réservations :

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

