
CHRISTMAS
MENU
by CHEF JEAN-RÉMI CAILLON

LE CHOU-FLEUR

PURÉE AUX AMANDES, JUS AUX HERBES D'HIVER

Cauliflower, almond purée, winter herb jus

LA LANGOUSTINE

POIREAU, BEURRE BLANC CHAMPAGNE ET CAVIAR

Langoustine, leek, beurre blanc, champagne and caviar

LE VEAU

CHOU ROUGE AU FOIE GRAS, JUS DE MYRTILLE ET GENTIANE

Veal, red cabbage with foie gras, blueberry juice and gentian

LA PIERRE D'ALPAGE

BEAUFORT, TOMME DE SAVOIE, CHÈVRE FRAIS,
CONDIMENT POIRE ET NOIX

Alpine stone: beaufort, tomme de savoie, chèvre frais,
walnut and pear condiment

LA CLÉMENTINE

CRÉMEUX VANILLE, CLÉMENTINE CONFITE, SORBET GÉNÉPI

Vanilla custard, confit clementine, genepi sorbet

365€ par personne, hors boissons
Prix net TTC, service compris
365€ per person, excluding drinks
Net price, service included

Allergies et restrictions alimentaires à préciser à la réservation
Allergies and dietary restrictions to be specified at the time of reservation