



## | MENU DU NOUVEL AN |

*31 décembre 2023 au Grill Alpin  
850€ par personne*

### | CANAPES |

### | ENTREES |

Gelée de crustacés aux grains de caviar, velours de chou-fleur

Fine tarte de langoustine aux aromates, beurre blanc au vin de Meursault

### | PLATS |

Demi-homard bleu au feu de bois

Duxelles de champignons et grande sauce au vin jaune

Noisette de chevreuil à la sauce Grand Veneur, garniture prélevée dans nos montagnes, purée de céleri

### | DESSERTS |

Feuilleté de poire glacé à l'eau de vie

\*Tarte renversée au chocolat et à la truffe noire, glace au caviar de vanille





| **NEW YEAR'S EVE MENU** |

*December 31, 2023 at Le Grill Alpin*  
*€850 per person*

| **CANAPES** |

| **STARTER** |

Shellfish Jelly With Caviar Grains, Cauliflower Velvet

Delicate Langoustine Tart With Herbs, Beurre Blanc With  
Meursault Wine

| **MAIN** |

Half Wood-fired Blue Lobster  
Mushroom Duxelles And Yellow Wine Sauce

Noisette Of Venison With Grand Veneur Sauce, Mountain  
Garnish, Celery Purée

| **DESSERTS** |

Brandy-glazed Pear Puff Pastry

Chocolate And Black Truffle Tart With Vanilla Caviar Ice  
Cream

