RÉVEILLON & NOËL

Le Mont Joly

BISTROT

ENTRÉE

Foie gras de canard, ...20€
mi cuit, brioche toastée et chutney d'oignons rouges
Duck terrine soft cooked, toasted brioche and red onion chutney

Velouté de panais, ...16€
toast de pain de campagne au jambon de Savoie et truffes fraîches
Parsnip creamy soup, toasted bread with savoy ham and truffles

Saumon fumé « Label rouge », ...18€
en rosace d'endives, crème frappée aux agrumes et herbes fraîches
Smoked salmon, chicoree, cream scented with citrus and fresh herbs

PLAT

Saint Jacques des côtes Bretonnes, ...34€
rôties, fondue de poireaux à la truffe « Mélanosporum »,
sauce au crémant de Savoie
Roasted scallop from Brittany, slow-simmered leeks with truffles, Crémant de Savoie sauce

Ballotine de volaille fermière, farcie de ses cuisses confites, ...34€
riz pilaf aux petits légumes et sauce Albufera
Farm chicken ballotine, stuffed legs, pilaf rice and Albufera sauce

Bœuf Charolais, ...40€
champignons de Savoie, foie gras poêlé, pommes Dauphines aux herbes fraîches et sauce marchand de vin
Charolais beef, Savoie's mushrooms, pan-sautéed foie gras, potatoes, red wine sauce

DESSERTS

Bûche chocolat Guarana 70% et noisettes du Piémont.....10€
Christmas log made with chocolate Guarana 70% and hazelnuts from Piemont

Bûche glacée aux fruits exotiques.....10€
Iced exotic fruit Christmas log

ANIMATION DU RÉVEILLON : **CAMILIA**

Dimanche 24 décembre dès 20 heures et lundi 25 décembre dès 12 heures