

Le Mont Joly

—◇— BISTROT —◇—

DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE
DU JEUDI 31 DÉCEMBRE



Truite de Savoie fumée par nos soins,
crème acidulée au caviar Petrossian

*Savoie trout, smoked in-house,
with tangy cream and Petrossian caviar*



Pâté en croûte de cochon et foie de volaille,
confiture de prune de Passy

Pork and chicken liver pâté en croûte, Passy plum jam



Saint Jacques de plongée de Bretagne,
courge confite et sabayon à la Chartreuse

*Wild-caught Brittany scallops,
candied squash and Chartreuse sabayon*



Brochet du Léman,
choux pointu et beurre blanc aux œufs fumés

*Pike from Lake Geneva,
pointed cabbage and beurre blanc with smoked eggs*



Poularde de la Chambotte contisée aux pleurotes,
farcement Savoyard et jus à la Chartreuse

*Chambotte chicken stuffed with oyster mushrooms,
Savoyard stuffing and Chartreuse gravy*



Nougat glacé aux fruits confits et miel

Frozen nougat with candied fruit and honey



185 € / ADULTE (1 COUPE DE CRÉMANT INCLUSE)

75 € / ENFANT (4 À 12 ANS)

MENU EN 4 TEMPS POUR LES ENFANTS EN-DESSOUS DE 12 ANS