



31 DÉCEMBRE 2025

# SAINT-SYLVESTRE

À l'occasion de ce dîner d'exception, le Chef imagine un menu inspiré par la montagne et la saison d'hiver. Pensé comme une ascension gourmande, il met à l'honneur les produits nobles et les saveurs d'altitude. Une expérience culinaire à la fois raffinée et réconfortante, où chaque étape du repas évoque un moment du voyage - des cimes enneigées au retour au chalet.

## LES MISES EN BOUCHE DES CIMES

Croque Monte-Cristo

Riz croustillant, tartare de loup et caviar

Tartelette de noix de Saint-Jacques et truffe blanche

Champagne Pommery Louise 2006 – 80€

## LA PREMIÈRE ÉTOILE

Chaud-froid de homard bleu, nage coraillée et légumes racines d'hiver

Chassagne-Montrachet 2022 Benoit Moreau – 35€

## L'ASCENSION GOURMANDE

Pomme de terre montagnarde au caviar oscière Petrossian

Champagne Hugues Godmé 2013 – 32€

## LA PAUSE GIVRÉE

Vin chaud givré, poire Comice

## LE SOMMET

Caille façon André Malraux, purée Cardinale, jus truffé

Barbaresco Riserva Rizzi 2013 Vigna Boito – 45€

## LE RETOUR AU CHALET

Fromages des Alpages, salade mêlée

Dom. Labet « Chardonnay Savagnin » Vin de Voile 2020 – 19€

## SOUS LA NEIGE

Boule de neige, vanille-safran et praliné

## APRÈS MINUIT

Tasse au chocolat Mont-Blanc, marron glacé, meringue et génoise

Les Pères Chartreux, Génépi Abrupt 4cl – 18€

Menu à 425€ par personne hors boisson

Mets & Vin global à 215€ par personne

