

Déjeuner de Noël

Buffet - 95 €

Pressé de foie gras poêlé et braisé de bœuf.
Saumon Bio en carpaccio et agrumes.
Velouté d'écrevisses à la crème de fruitière, émulsion à la noisette.
Crevettes au court bouillon, mayonnaise d'avocats.
Bouchée de homard bleu à la reine.
Le traditionnel saumon fumé, blinis au citron, crème aux œufs de truite.
Huîtres Gillardeau N°3 au naturel, vinaigre d'échalotes.
Pâté bourgeois au foie gras.
Jambon San Daniel à la coupe.
Tourte au Reblochon fermier et lard de pays.



Dinde tradition des Fermes de Marie.
Entrecôte Black Angus à la broche.
Pavé de truite en croûte d'herbes.
Coquillettes aux truffes.



Gratin savoyard aux cèpes.
Pommes grenailles et marrons au jus.
Légumes d'autrefois cuits au bouillon de poule.
Risotto d'épeautre de Saulx aux légumes et crème de soja.



Bûches tradition.
Bûches tendances.
Glaces et sorbets.
Fontaine à chocolat.
Mignardises au buffet.

Réservez votre Déjeuner de Noël

95 € / personne
Boissons non incluses

Les fermes
de Marie

★ ★ ★ ★ ★

MEGÈVE