

Dîner de Noël

160 €

Foie gras de canard à la truffe,
confit d'échalotes au passillé de Novembre,
pain de campagne.



Saint-Jacques au beurre de clémentine,
émulsion de racines anciennes.



Chapon fermier en deux façons,
polenta crémeuse à la châtaigne
et cèpes au jus.



Nuage au Beaufort d'hiver et noix de Savoie.



Dessert de Noël,
la Pomme de pin.



Mignardises

Réservez votre Réveillon de Noël

Sans supplément dans le cadre de la demi-pension
160 euros par personne pour les non-résidents
Hors boissons

*Les fermes
de Marie*

★ ★ ★ ★ ★

MEGÈVE