

BIÖZ
NATURELLEMENT GOURMAND

SAINT SYLVESTRE

Menu

AMUSE-BOUCHES

Macaron salé à la Tomme de Savoie & noisettes
Mini croquette de pommes de terre et truffe noire
Mini tartare de truite fumée des Alpes & pickles de légumes

ENTRÉE

Foie gras mi-cuit & déclinaisons autour de la pomme

POISSON

Ravioles ouvertes de langoustines, bouillon de crevettes grises
infusé à la citronnelle

PLAT

Magret de canard fumé maison, jus corsé au génépi,
purée de topinambour
Suggestion : Quelques éclats de poivre de Timut pour un parfum citronné

FROMAGE

Mousse de Tomme de Savoie avec crumble de pain d'épices

DESSERT

Sphère croustillante aux myrtilles, mousse légère de chocolat blanc
& cœur coulant à la chartreuse

MIGNARDISES

Truffes chocolat noir & sapin
Madeleine au citron & thym de montagne
Cubes de pâte de fruits aux baies sauvages
& Coupe de Champagne servie à minuit

130€/personne

(Menu & Coupe de champagne rosé en apéritif)

