

Christmas Eve Dinner

*Fantasy Around Gravlax Salmon
Pink and Black Radish, Blinis*



*Duck Foie Gras, Port Wine Syrup
Spices Fig Chutney, Leavened Bread*



*Braised John Dory Fillet
In Saffron Fish Broth
Soft Provencal Vegetables*



*Roasted Bresse Chicken in a Spit
Fried Cromesquis in Blue Cheese
Herbs Jus with Button Mushroom
Green Asparagus and Amandine Potatoes*



Savoie and Haute-Savoie Cheese



*Christmas Yule Log Cake of Chestnut from Collobrières
Coulis of Vanilla and Chocolate*



Petits Fours du Père Noël

Monday 24th December 2018

Menu de Noël

*Fantaisie Autour du Saumon Gravlax
Radis Roses et Noirs, Blinis*



*Foie Gras Frais de Canard au Naturel, Sirop de Porto
Chutney de Figs Épicées, Pain au Levain*



*Blanc de Saint-Pierre Braisé
au Bouillon Safrané de Poissons de Roche
Légumes de Provence Fondants*



*Volaille de Bresse Rôtie au Tourne-Broche
Cromesquis au Bleu de Bresse
Jus d'Herbes aux Champignons de Paris "Bouton"
Asperges Vertes et Pommes Amandine*



Fromages de Savoie et de Haute-Savoie



*Bûche de Noël aux Marrons de Collobrières
Coulis Vanille-Chocolat*



Petits Fours du Père Noël

180 €

Lundi 24 Décembre 2018



*Xavier Parent,
Anthony Costa, Marc Dach,
ainsi que tout le personnel des Hôtels
Le Grand Cœur & Spa, Le Club de Cavalière & Spa,
Relais & Châteaux*

*Vous remerciant de votre fidélité
et se réjouissent de vous souhaiter
un Joyeux Noël en leur compagnie*

