



LE MONT-BLANC

RESTAURANT

DÎNER DE NOËL

MERCREDI 24 DÉCEMBRE 2014

ERIK BRINKMAN & MOLLIE : DUO PIANO-CHANT

L'amuse bouche

Appetizer

-

La saint jacques

en carpaccio et truffe noire

Scallop Carpaccio with black truffle

-

L'ormeau

en persillade, ragoût de cerfeuil tubéreux

Ormer in parsley, turnip-rooted chervil stew

-

Le bar de ligne

rôti sur la peau, embeurrée de chou vert, coquillages et émulsion iodée

Roast sea bass, green cabbage cooked in butter, shellfish and iodized emulsion

-

Le chapon

farci au foie gras, butternut et châtaigné glacés au miel, jus au genépi

Capon stuffed with foie gras, squash and honey coated chestnuts, served with a Génépi jus

-

Le vacherin

farci à la truffe et noisette

Vacherin cheese stuffed with truffle and hazelnuts

-

Le soufflé

au grand marnier, sorbet orange sanguine

Grand Marnier soufflé with blood orange sorbet

-

La bûche de Noël

Yule log

-

Les mignardises

Petit fours

150 €

Menu enfant à 35€

62, allée du Majestic - 74400 Chamonix

Réservez obligatoirement au 04 50 55 35 46

www.hotelmontblanchamonix.com restaurant@hmbchamonix.com