



LE MONT-BLANC
RESTAURANT

DÎNER DU NOUVEL AN

MERCREDI 31 DÉCEMBRE 2014

AVEC LA GITANO FAMILY, MUSIQUE TZIGANE

L'amuse bouche

Appetizer

-

Le tourteau

en cannelloni de céleri, grains de caviar et émulsion d'étrille
Crab in celery cannelloni, caviar grains and crab emulsion

-

Le homard bleu

rôti et salsifis aux éclats de noisette, jus corsé
Roast lobster with salsifis and crushed hazelnuts, served with a lightly spiced jus

-

Le foie gras

en raviole, crème foisonnée truffée
Raviole of foie gras, truffle infused cream

-

Le pigeon

cuit au poêlon, embeurrée de chou vert et truffe, jus court
Pigeon served with truffle and green cabbage cooked in butter, pigeon jus

-

La planche de fromages

Selection of cheeses

-

L'île flottante au caramel d'épices

Beaten egg whites coated with spiced caramel, served floating in a 'Crème Anglaise'

-

L'orange

en ganache, tuile au gruë, menthe et mousse de lait
Orange ganache, biscuit wrapped in cocoa grains, fresh mint and milk mousse

-

Les mignardises

Petit fours

180 €

Menu enfant à 35€

62, allée du Majestic - 74400 Chamonix
Réservation obligatoire au 04 50 55 35 46

www.hotelmontblancchamonix.com restaurant@hmbchamonix.com