

Dîner du Réveillon du 31 décembre 2026

Caviar, pommes gaufrette et crème battue
Blinis de truite royale de Savoie
Caviar, wafer potatoes and whipped cream
Royal trout from the region on blinis

Carpaccio de noix de St Jacques aux agrumes
Huître chaude et sabayon au Champagne
Terrine de foie gras grillé au barbecue
Scallops carpaccio with citrus fruits
Oyster on the grill with Champagne sabayon
Grilled foie gras terrine

Filet de bœuf Rossini à la truffe, mousseline de pommes de terre ratte et salade verte
Grilled beef tenderloin Rossini style and Melanosporum black truffle
served with mashed potatoes and green salad

Reblochon fermier de chez Sylvie du Grand-Bornand
Farmer Reblochon cheese from Sylvie, Le Grand-Bornand

Coupe glacée Chartreuse
Chartreuse ice-cream and Chartreuse liquor

Buffet de desserts de la Saint Sylvestre
New Year's eve desserts buffet

Mignardises, Sweets

Descente à ski et Champagne en bas des pistes
Ski descent and Champagne on arrival

420 €TTC / personne - *Hors boissons*
420 €TTC/person - *Drinks excluded*

Aucune modification ne pourra être apportée au menu - *Any changes can't be made to the menu*