



31 DÉCEMBRE 2025

SAINT-SYLVESTRE

LES MISES EN BOUCHE DES CIMES

Croque Monte-Cristo
Riz croustillant, tartare de loup et caviar
Tartelette de noix de Saint-Jacques et truffe blanche

Champagne Pommery Louise 2006 – 80€

LA PREMIÈRE ÉTOILE

Chaud-froid de homard bleu, nage coraillée et légumes racines d'hiver

Chassagne-Montrachet 2022 Benoit Moreau – 35€

L'ASCENSION GOURMANDE

Pomme de terre montagnarde au caviar osciètre Petrossian

Champagne Hugues Godmé 2013 – 32€

LA PAUSE GIVRÉE

Vin chaud givré, poire Comice

LE SOMMET

Caille façon André Malraux, purée Cardinale, jus truffé

Barbaresco Riserva Rizzi 2013 Vigna Boito – 45€

LE RETOUR AU CHALET

Fromages des Alpes, salade mêlée

Dom. Labet « Chardonnay Savagnin » Vin de Voile 2020 – 19€

SOUS LA NEIGE

Boule de neige, vanille-safran et praliné

APRÈS MINUIT

Tasse au chocolat Mont-Blanc, marron glacé, meringue et génépi

Les Pères Chartreux, Génépi Abrupt 4cl – 18€

Menu à 425€ par personne hors boisson

Accord mets et vin à 215 € par personne

