

# Menu SAINT SYLVESTRE

## Amuse-bouches

*Appetizers*

OEuf parfait, purée de panais beurre noisette  
chips de salsifis & jus de volaille

*Poached egg, parsnip purée with hazelnut butter  
salsify chips and poultry juice*

Gravlax de truite aux agrumes, blinis & ail noir

*Citrus-cured trout gravlax, blinis and black garlic*

Suprême de volaille fermière, pommes dauphine

sauce forestière & tartuffo

*Farm-raised chicken supreme,  
pomme dauphine, forest sauce, and truffle cream*

## Pause fraîcheur

Sorbet citron arrosé de Génépi

*Refreshing pause : lemon sorbet drizzled with Génépi*

## Fromages de nos régions

*Local cheeses*

## Mont Blanc

Meringue, crème de marrons & crème en neige

*Mont Blanc : meringue, chestnut cream and whipped cream*

**72€**  
Adulte

**32€**  
Enfant - de  
12 ans

**#BASE  
CAMP  
LODGE**

Menu hors boisson  
Prix nets en Euros, Service compris  
Menu excluding drinks  
Net prices in Euros, Service included