

Menu du Nouvel-an 2018/2019

Coupe de Deutz et canapés

Amuse-bouche

Cannelloni de crabe et gingembre confit

Longe de thon rouge

marinée à la reine des prés, risotto de céleri vanillé, jus au Kumbava

Foie gras en papillote

écrasée de butternut aux épices, consommé de bœuf à la citronnelle

Omble fontaine de chez Baulat

cuit basse température, couteaux en persillade, polenta aux algues

Pigeon fumé au foin du Beaufortain

cuisse farcie aux abats, légumes oubliés jus à la truffe noire

L'aligot de tomme blanche

nos montagnes revisitée aux cèpes du Beaufortain

Pré-dessert

Le Mont Blanc

déclinaison de pamplemousse rose

135€ par personne

Réservation au 04.79.38.18.18

informations@lafermeduchozal.com



La ferme du Chozal
hotel-restaurant_hauteluce
★★★★