



# Notre Menu de Fêtes

LE CHALET D'ETIENNE

## ENTREES

Nage de Saint Jacques, fondue de poireaux au safran,  
sauce Noilly Prat et tuile dentelle

ou

Escargots persillés, pomme de terre confite au beurre, émulsion à l'ail noir

## PLATS

Quasi de veau cuisson basse température, aligot à la tomme à l'ail  
des ours, petits légumes et sauce champagne

ou

Filet de bar en écaille de chorizo, risotto fruits de mer  
et petits légumes, sauce fruits de mer

## DESSERTS

Saint Honoré revisité au praliné noisette, amande et poire

ou

Demi sphère au chocolat, crémeux caramélia, mousse Caraïbe,  
coeur passion, chocolat chaud Jivara

## CAFE

