

La Luge



Samedi 31 décembre 2022

MENU TRADITIONNEL



Amuse-Bouche

Le Homard

des côtes françaises, cuisiné au naturel
servi dans un bouillon de crustacés fumé

La Poularde de Bresse AOP

rôtie lentement à la broche
arlequin de jeunes légumes en fricassée de baby morilles



Le Vacherin

de la maison Chabert
servi tiède et condimentés

Dessert de l'An Neuf



145 €



La Luge



Samedi 31 décembre 2022

MENU SAVOYARD



Amuse-Bouche

Le Homard

des côtes françaises, cuisiné au naturel
servi dans un bouillon de crustacés fumé



Les Spécialités

Fondue Moitié-Moitié

cuisinée à partir de meules entières de fromages, râpés dans nos cuisines



Raclette IGP

nature, fumée ou truffée

Vacherin crémeux de la maison Chabert

servi chaud

Dessert de l'An Neuf



135 €



La Luge



Samedi 31 décembre 2022

MENU ENFANT



Le Saumon Fumé d'Ecosse
servi avec ses blinis



La Poularde de Bresse AOP
rôtie lentement à la broche
jeunes légumes, baby morilles

Le Moelleux au Chocolat



50 €

