

1<sup>er</sup> janvier 2024 

MENU À 48€ par personne

## AMUSES BOUCHES

Cougère au saumon d'Écosse mariné et betterave Chioggia  
Mousseline de magret de canard origine France séché par nos soins et baies roses

## ENTRÉE

Œuf parfait à 64°C et champignons des bois,  
consommé de bœuf à l'Armagnac, mouillettes de pain Bio au beurre demi-sel  
*ou*  
Carpaccio de Truite de Châteauroux les Alpes et coppa du Champsaur,  
marinière de palourdes aux noix de Grenoble, gelée de persil plat  
et coulis de mangue au curcuma

## PLAT PRINCIPAL

Filet de bar origine France, sauce aigre douce à l'Argousier,  
crémeux de céleri rave, pommes Reinette rôties et langoustine poêlée  
*ou*  
Suprême de pintade origine France à la Tartuffata,  
purée de patates douces au gingembre, pommes dauphine et aubergine grillée

## DESSERT

La Pavlova du nouvel an  
mousse au champagne, ananas aux épices et copeaux de chocolat blanc  
*ou*  
Dôme au chocolat Inaya 65% de cacao,  
praliné amandes-noisettes, compotée de mangue au citron vert

*Mignardises de la nouvelle année*



Les Chenets 



1<sup>er</sup> janvier 2024 

MENU À 58€ par personne

## AMUSES BOUCHES

Gougère au saumon d'Écosse mariné et betterave Chioggia  
Mousseline de magret de canard origine France séché par nos soins et baies roses

## ENTRÉE

Noix de St Jacques poêlées et tortellini de homard à la truffe,  
le panais en plusieurs textures, noisettes grillées et écume de lait, bisque safranée

*ou*

Foie gras de canard origine France aux agrumes,  
purée de carottes au curcuma et gingembre, brioche mousseline  
et pain Bio de St Julien en Champsaur

## PLAT PRINCIPAL

Filet de cabillaud cuit sur la peau, sauce hollandaise à la truffe,  
purée de pommes de terre Vitelotte, poireau confit et potimarron farci

*ou*

Dos de cerf rôti à la sauge, sauce poivrade,  
tatin de butternut au miel de montagne, purée de choux de Bruxelles au lard,  
tourtons du Champsaur aux épinards et à la truffe

## DESSERT

La Pavlova du nouvel an  
mousse au champagne, ananas aux épices et copeaux de chocolat blanc

*ou*

Dôme au chocolat Inaya 65% de cacao,  
praliné amandes-noisettes, compotée de mangue au citron vert

*Mignardises de la nouvelle année*



Les Chenets 

