

Hôtel** - Restaurant

Les Chenets

St Sylvestre 31.12. 2022

68€ TTC /pers

Amuse bouches

Velouté de butternut au gingembre et brisures de truffes
Cromesquis à la tomme de montagne et à la pistache
Huitre pochée au champagne sabayon de poireaux et perles de yuzu

Entrée froide

Tartare d'Omble chevalier à la noisette, gelée de persil, légumes croquants, shiso pourpres, vinaigrette au fromage blanc des Hautes Alpes

Où

Carpaccio de magret de canard aux agrumes et abricots secs, gelée de banyuls, feuilles d'huitres et sablé au poivre de Java

Entrée chaude

Escalope de foie gras poêlée, cèlerisotto à la truffe et aux amandes, grué de cacao grillé, tempora de feuille de céleri, émulsion à la fève de tonka

Où

Raviole de homard maison, sauce coco au curry madras, émulsion de lait et citron caviar, quelques copeaux de coppa

Le plat chaud

Noisettes de biche au Vadouvan, poire pochée au vin chaud, crème de patate douce, lard confit au genièvre et choux de Bruxelles

Où

Filet de turbot poché aux champignons, panais confit et en fagot, choux vert à la pomme verte, sauce au Champagne safranée

L'assiette de fromage du Champsaur confiture de potimarron au sirop d'érable

Aux douze coups de minuit :

Le champagne gourmand de la St sylvestre

le citron, le chocolat, la faisselle, la pomme et le caramel

Hôtel** - Restaurant

Les Chenets

Jour de l'an 01.01.2023

48€ TTC /pers

Amuse bouches

Velouté de butternut au gingembre et brisures de truffes

Entrée froide

Tartare d'Omble chevalier à la noisette, gelée de persil, légumes croquants, shiso pourpres, vinaigrette au fromage blanc des Hautes Alpes

Où

Carpaccio de magret de canard aux agrumes et abricots secs, gelée de banyuls, feuilles d'huitres et sablé au poivre de Java

Le plat chaud

Noisettes de biche au Vadouvan, poire pochée au vin chaud, crème de patate douce, lard confit au genièvre et choux de Bruxelles

Où

Filet de turbot poché aux champignons, panais confit et en fagot, choux vert à la pomme verte, sauce au Champagne safranée

Le Dessert :

Le champagne gourmand du nouvel an : le citron, le chocolat, la faisselle, la pomme et le caramel