



Chalet de la Marine
RESTAURANT, BISTRO & CAFÉ À 2500M

Menu de la Saint-Sylvestre New Year's Eve Dinner

Trio d'amuse-bouche

Sot-l'y-laisse pané, sabayon café et champignons – Macarons Noisette et Panais –
Feuilleté de Saint-Jacques, compotée poire et châtaignes et huile de Yuzu

Trio Apertiser tasting

*Breaded sot-l'y-laisse, coffee and mushroom sabayon - Hazelnut and parsnip macaroons
Scallop puff pastry, pear and chestnut compote and Yuzu oil*



Velouté de potimarron, œuf poché, crispy de lard, émulsion Beaufort et poêlée de champignons truffée
Cream of pumpkin soup, poached egg, crispy bacon, Beaufort emulsion and pan-fried truffled mushrooms



Fera brûlée, sauce vierge aux agrumes, risotto de Fregola Sarda à la carotte

Fera brûlée, citrus virgin sauce, Fregola Sarda carrot risotto



Pintade farcie au homard à la châtaigne, gnocchi de patate douce et beurre blanc au Yuzu

Guinea fowl stuffed with chestnut lobster, sweet potato gnocchi and yuzu beurre blanc



Sélection de fromages

Selection of Cheeses



Gourmandise du Nouvel An de notre Chef pâtissier

Surprise Dessert from our pastry Chef



Mignardises maison

Home made delicacies

Animation musicale

Prix : 159 € (Menu enfant -13 ans : 78 €) – Transport inclus

Réservations : info@chaletmarine.com