



Menu du Réveillon de Noël *Christmas 'Eve menu*

Mise en bouche

(Huître pochée au bouillon thaï, chou chinois au sésame)

Appetizer

(Poached oyster with Thai broth, sesame Chinese cabbage)

Noix Saint-Jacques rôties aux salicornes,

Poêlée des sous-bois, carottes pourpres glacées et émulsion au curcuma

Roasted scallops with glasswort,

Pan-sautéed mushrooms, purple glazed carrots and Curcuma emulsion

Noisette de filet mignon de chevreuil,

Mini-pâtisseries et marrons, tronçons de patate douce, sauce miroir à la griotte

Filet of venison,

Pattypan squash and chestnuts, sweet potatoes slices, Morello sauce

Coulommiers à la truffe, Beaufort, Sainte-Maure-de-Touraine cendré, fruits secs

Selection of cheeses and dried fruits

Buffet de bûches de Noël

Selection of Christmas Pudding

Café et mignardises

Coffee and sweets

Toute l'équipe du Palace des Neiges vous souhaite un Joyeux Noël !

The Palace des Neiges Staff wishes you a Merry Christmas!



Menu du Réveillon du Nouvel An - *New Year's Eve menu*

Mise en bouche

Déclinaison autour du foie gras :

en Pomme d'amour, superposition de pain d'épices et framboises, poêlé au citron confit

Appetizer

Foie gras in different ways:

"Pomme d'amour" style, gingerbread and raspberries, pan-sautéed with candied lemon

Pré-entrée

Velouté de potimarron à la châtaigne et huile de truffe

First course

Creamy pumpkin soup with chestnuts and truffle oil

Salade de homard, minestrone de légumes à la mandarine, caviar « Baeri »,

Vinaigrette orange-gingembre et jeunes pousses de légumes

Lobster salad, minestrone with tangerines, "Baeri" caviar,

orange-ginger vinegar dressing and young vegetables sprouts

Filet de turbot en écaillés de pommes de terre,

Mousseline d'oignon rouge et tartelette de champignons, jus de volaille au beurre de crustacées

Filet of turbot in thinly-sliced potatoes crust,

lightly whipped red onions purée and mushroom tartlet, poultry juice with shellfish butter

Noisette de filet mignon de veau rôti en viennoise,

Girolles et crémeux de panais, duo de salsifis et betterave glacés, jus court

Filet of roasted veal in bread crumbs, girolles and creamy parsnips, salsify and glazed beetroot, gravy

Coulommiers à la truffe, tomme de Savoie, Sainte-Maure-de-Touraine cendré, fruits secs

Selection of cheeses and dried fruits

Croquant de chocolat au lait et feuillantine, coulis de caramel au beurre salé

Crunchy milk chocolate pudding and puff pastry, salted butter caramel sauce

Mignardises - Sweets

Toute l'équipe du Palace des Neiges vous souhaite une Bonne Année !

The Palace des Neiges Staff wishes you a Happy New Year !