



Menu de Nouvel An

Apéritif

Cocktail de la fin d'année et ses amuses-bouches

Entrée

Foie Gras mi-cuit maison, fleur de Sel, petit pain aux figues
et brochette de Saint-Jacques

Pause fraîcheur avec un granité Savoyard

Plat

Quasi de Veau rôti, infusion de truffes
Poignée de girolles légèrement crémée, Légumes Sylvestres

Fromages

Croustillant de reblochon à la Granny Smith

Dessert

Pavlova aux fruits exotiques, crème passion

Menu 85€ par adulte / 55€ enfant -12 ans (sans fromage)

Option : Coupe de Champagne 10€

HOTEL RESTAURANT LE GAI SOLEIL

26 rte de Taringes - 74340 SAMOENS

Tel. 04 50 34 40 74 - www.hotel-samoens.com

Menu

Réveillon de Noël

Amuse-Bouche

Crèmeux de champignons, allumettes de lard grillées

Entrée

Cassolette de Saint-Jacques revisitée

Plat

Ballotine de Chapon aux figues et foie gras

Poignée de châtaignes et Purée de Potimarron

Fromages

Duo de fromages des Alpes

Dessert

Bûche de Noël du Chef

Menu 52€ par adulte

20€ par enfant -12 ans sans amuse-bouche et fromage

Réservation conseillée

HOTEL RESTAURANT LE GAI SOLEIL

26 rte de Taninges

74340 SAMOENS

tel 04 50 34 40 74

www.hotel-samoens.com