



BISTROT ALPIN

MENU NOËL

95 €/pers hors boissons - Drinks not included

AMUSE-BOUCHE

Autour de l'huître et du foie gras pour bien commencer les fêtes.

Oyster and foie gras appetisers.

ENTRÉE / STARTER

Le Saumon fumé « Petrossian », pomme de terre confite à l'huile d'olive et infusée au citron, coulis de cresson fontaine et crème fouettée au Combawa.

« Petrossian » smoked salmon served with confit potatoes, a watercress sauce and Combawa whipped cream.

PLATS / MAIN COURSES

Poisson / Fish

Demi homard snacké à la plancha, légumes d'hiver glacés dans un bouillon aux épices douces, bisque de homard au vin jaune du Jura.
Half lobster seared on the plancha served with a warm winter vegetables broth and a Jura wine lobster bisque.

Viande / Meent

Suprême de pintade fermière rôti aux aromates, purée de patates douces aux éclats de châtaignes, jus de poulet rôti à la truffe noire melanosporum.

Roasted Guinea fowl fillet served with a sweet potato and chestnut mash and a truffle chicken sauce.

DESSERTS

Le Noël du C et sa coupe de champagne. Mignardises.

The « C » Christmas dessert served with a glass of champagne. Mignardises.

MENU ENFANT -12 ANS

35 €/pers hors boissons - Drinks not included

ENTRÉE / STARTER

Le Saumon fumé « Petrossian », pomme de terre confite à l'huile d'olive.

« Petrossian » smoked salmon with confit potatoes.

PLAT / MAIN COURSE

Suprême de pintade fermière rôti et purée de patates douces.

Roasted Guinea fowl fillet with sweet potatoes.

DESSERT

Le Noël du C.

The « C » Christmas dessert.