



## Menu du Réveillon du 31 Décembre 2024 A l'Hostellerie La Montagne

Coupe de Champagne

Frivolités

\*\*\*\*\*

Le King Crab

Salade de Papaye Verte et King Crab Laqué, Crème Glacée au Miso et Coriandre Fraîche

\*\*\*\*\*

Le Foie Gras

Carpaccio de Foie Gras Poché, Instantané de Bouillon de Bonite, Condiment de Poire,  
Soja et d'Autres Aigre-Doux

\*\*\*\*\*

La Saint - Jacques et La Truffe

Mille-Feuille de Saint-Jacques et Truffe Noire de la "Maison Aléna" en Raviole,  
Emulsion de Jus de Barde, Pistou de Truffe et Huile de Ciboulette

\*\*\*\*\*

La Sole

Filet de Sole cuit dans un Beurre de Clémentine,  
Texture de Chou -Fleur et Caviar Vintage de la "Maison Sturia"

\*\*\*\*\*

La Volaille de Bresse et l'Huître

Volaille de Bresse Pochée dans son Jus à Basse Température,  
Comme une Galantine de Cuisse et d'Huître XO de Chez Amélie,  
Purée de Topinambour, Etuvée d'Épinard et Crème de Volaille Iodée

\*\*\*\*\*

Chevillon, Algues et Citron Confit

\*\*\*\*\*

L'Avocat

Sur un Tartare de Fruits Exotiques, Sorbet à l'Avocat et Extraction de Litchi

\*\*\*\*\*

Le Mont-Blanc, Poire et Châtaigne

Sur un Sablé Viennois, Crème Intense de Châtaigne, Insert de Poire  
Et d'Autres en Sorbet, Gel Citron Vert

\*\*\*\*\*

Mignardises

**215€ / Personne Hors Boisson**

**Sur Réservation**

