

Sur La Montagne *by Greg and* *Clo*

*Menu de la Saint sylvestre par notre chef Clément
Brebion*

Velouté de topinambour à la truffe

Foie gras mi-cuit au torchon
et son chutney poire / courgette au satay

Noix de St Jacques snackées, risotto à la bisque de
homard

et émulsion de mozzarella burrata

Poitrine de veau truffée, purée de butternut et
châtaignes

Macaron framboises et litchis.

98 €

Prix net hors boissons

Réservations : 04.79.40.06.12

Sur La Montagne *by Greg and*
Clo

New year eves menu by our chef Clément Brebion

Cream of Jerusalem artichoke soup with truffles

Foie gras half cooked " au torchon "
and his satay pear / zucchini chutney

Snacked scallops, risotto with lobster bisque
and mozzarella burrata emulsion

Truffled veal breast, butternut purée and chestnuts

Raspberry and lychee macaroon.

98 €

Prix net hors boissons

Réservations : 04.79.40.06.12