

*Mises en Bouche*

*Appetizer*



*La Poêlée de Ris d'Agneau,  
Vinaigrette Violette à la Figue et Jeunes Pousses*

*Pan Fried Lamb Sweet Bread, Purple Figs Vinaigrette and Mesclun*



*Aiguillette de St Pierre Juste Rôtie,  
Lie de Vin au Pomerol et Tagliatelles de Butter Nut*

*Simply Rosted John Dory Filet, Pomerol Lie de Vin Sauce and Butter Nut Tagliatelles*



*Mojito à la Framboise*

*Raspberry Mojito*



*La Gigolette de Canard Confite,  
Cœur Fondant aux Herbes Fraîches  
Et Velouté de Morilles aux Légumes d'Antan*

*Duck Confit Leg Stuffed With Melting Fresh Herbs,  
Morels Cream and Old Fashioned Vegetables*



*Perles du Japon Infusées aux Myrtilles  
Et Crémeuse de Pistache en Verrine*

*Blueberry Infused Pearls of Japan and Creamy Pistachio Glass Cup*



*La Gourmandise aux Noix de Macadamia  
Et Mousse Praliné,  
Subtilité au miel de Montagne*

*Macadamia Nut Delicacies and Praline Mouss, Mountain Honey Subtlety*

**TOUTE L'EQUIPE DU VIEUX CHALET VOUS SOUHAITE**

**UNE BONNE ANNEE 2011**

**MENU DU REVEILLON à 82 €**