DÎNER DU RÉVEILLON

DE NOËL

Jeudi 24 Décembre 2026

MISE EN BOUCHE
Bœuf et huître en tartare

ENTRÉE
Foie gras de canard au vin blanc,
chutney mangue marron, brioche toastée

PLAT
Ballotine de chapon, farce fine aux champignons,
écrasé de pommes de terre, graines de pavot,
truffe râpée et jus de volaille

FROMAGE
Assortiment de fromages des Hautes-Alpes

DESSERT
Vacherin aux fruits rouges

MENU ADULTE EN 5 SERVICES — **90€ TTC par personne**

MENU ENFANT EN 3 SERVICES — **45€ TTC par personne**

MAISON SOYEUSE

CHRISTMAS EVE'S

DINNER

Thursday, December 31st 2026

AMUSE-BOUCHE
Beef and oyster tartare

STARTER
Duck foie gras with white wine,
mango and chestnut chutney, toasted brioche

MAIN COURSE
Capon ballotine with mushroom duxelles,
mlashed potatoes, poppy seeds,
freshly grated truffle and poultry jus

CHEESE
Selection of cheeses from the French Alps

DESSERT
Red berry vacherin

5-COURSE ADULT MENU — **90€ per person incl. VAT**

3-COURSE CHILDREN MENU — **45€ per person incl. VAT**

MAISON SOYEUSE