

★ ★ ★ ★
LE MONT VALLON

Menu du Réveillon

24 DÉCEMBRE 2024

AMUSES BOUCHES - APETIZER

OEUFS BROUILLÉS TRUFFÉS - SCRAMBLED EGGS TRUFFLED

A la Truffe fraîche
With fresh truffles



ENTRÉE - STRATER

FOIE GRAS - FOIE GRAS

Entremet maison aux épices douces et chutney exotiques, assortiment de pains
Homemade sweet spice entremet and exotic chutney, assorted breads



PLAT - MAIN COURSE

CHAPON FERMIER - FARM CAPON

Farci et rôti, poêlée forestière aux éclats de châtaignes et douceurs de panais
Stuffed and roasted, pan-fried with chestnut chips and parsnip sweetness



FROMAGE - CHEESE

BEAUFORT - BEAUFORT CHEESE

En salade d'hiver
Winter salad



DESSERT - DESSERT

ASSORTIMENT BÛCHES DE NOËL

ASSORTMENT OF YULE LOGS



MIGNARDISES - MINI PASTRY

Toute l'équipe du Mont Vallon vous souhaite un Joyeux Noël 2024 !
The Mont Vallon team wishes you a Merry Christmas 2024!

★ ★ ★ ★
LE MONT VALLON

Menu du Réveillon

31 DÉCEMBRE 2024

LANGOUSTINE ET CAVIAR - LANGOUSTINE AND CAVIAR

Refroidie, nage réduite
Cooled, reduced swimming



FOIE GRAS - FOIE GRAS

Consommé aux petits Légumes en croûte
Consommé of Vegetables in a crust



BAR - SEA BAR

Crèmeux de Topinambour, mini Carottes Fanes et Confit d'Ail
Creamy Topinambour, baby Carrots and Garlic confit



CHAROLAIS

Boeuf Wellington aux Cèpes, Mousseline de Panais au parfum de Truffe et brisure de Marrons
Beef Wellington with Porcini Mushrooms, Truffle-flavoured Parsnip Mousseline and Chestnut pieces



BRIE DE MEAUX TRUFFÉ - TRUFFLED BRIE DE MEAUX

Et son bouquet de Salades d'hiver
With a bouquet of winter Salads



TARTE FRAMBOISE - RASPBERRY TARTLET

Citron Meringuée
Lemon Meringue



DÔME CHOCOLAT NOIR - DARK CHOCOLATE DOME

Coeur Crème Brulée, nid d'abeille
Crème Brulee Heart, honeycomb



MIGNARDISES - MINI PASTRY

Toute l'équipe du Mont Vallon vous souhaite une Bonne Année 2025 !
Happy New Year 2025!