



LE FER À CHEVAL
HÔTEL • RESTAURANTS • SPA • MEGÈVE



Menu de Noël 2021

— RESTAURANT TRADITIONNEL —

Coupe de Champagne Billecart Salmon à la Framboise
Greeting Glass of Billecart Salmon Champagne with Raspberry

Huître Pochée au Champagne, Croustillant de Seigle aux Agrumes
Poached Oyster with Champagne, Rye Crispy with Citrus Fruits

Foie Gras de Canard du Sud-Ouest, Pomme et Poire en Condiments
Duck Foie Gras from South West, Apple and Pear Condiment

Légumes Racines à la Truffe Melanosporum et son Emulsion
Roots Vegetables with Melanosporum Truffle, Black Truffle Emulsion

Langoustine de Casier Croustillante, Crème Dubarry Façon Meunière
Crispy Langoustines, Cauliflower Cream Meuniere Style

Suprême de Volaille Fermière de l'Ain Cuit sur le Coffre, Pommes Fondantes
aux Morilles et Beaufort d'Été, Sauce Vin Jaune De Chez Sorbiefs
*Free Range Chicken, Fondantes Potatoes with Morel Mushrooms
and Summer Beaufort, Yellow Wine Sauce*

Chèvre Frais de la Ferme des Ors « Comme un Mendiant »
Megève Farmed Goat Cheese, "Mendiant Style"

Boule de Noël Glacée au Grand Marnier
Iced Christmas Souffle with Grand Marnier

— 150€ —

par personne, hors Boissons
per person, without beverages

Pour toute réservation ferme, un numéro de carte de crédit est demandé à titre de garantie.
Pour toute annulation survenue au delà du vendredi 17 décembre, 50 % du montant total de la prestation prévue sera débité.
*In order to guarantee any reservation, a credit card number is required.
In case of any cancellation after Friday December 17th, 50% of the planned dinner will be charged.*

Réservez votre Réveillon de Noël au Restaurant Traditionnel du Fer à Cheval
36 route du Crêt d'Arbois - 74120 Megève
T : +33 (0) 4 50 21 30 39 - contact@feracheval-megeve.com