

**LE CAP HORN**  
RESTAURANT  
CHAMONIX

# *Nouvel An 2025*

## *Option 1*

Le dîner au Cap Horn à 245 euros par personne sans boissons.

Dîner + soirée dansante avec DJ au restaurant – Pas d'accès à notre bar Le Pèle

## *Option 2*

Diner dans la salle du « Cap Blanc » à 295€ par personne sans les boissons

Diner au Cap Blanc + Soirée dansante au Pèle, notre boîte de nuit. Vous gardez votre table de restaurant toute la soirée et pouvez descendre au Pèle pour profiter de la soirée et du DJ. Pas de tables réservées au Pèle.

## *Option 3*

Diner au Pèle à 295 euros par personne sans les boissons - notre nouveau concept "club & dining" situé dans les caves du Cap Horn.

Vous gardez votre table au Pèle toute la soirée.

## *Option 4*

Entrée et table au Pèle – la boîte de nuit - sans le repas

Avec un package boisson de minimum 250€/personne (dom pérignon, vodka grey goose

Avec des tables réservées pour les boissons uniquement.

**Toutes les demandes se font par e-mail à l'adresse [restaurantlecaphorn@gmail.com](mailto:restaurantlecaphorn@gmail.com)**

*Les enfants de moins de 18 ans ne sont pas acceptés.*

*Les réservations sont confirmées une fois le paiement total reçu avant le 15 décembre 2024.*

*En cas d'annulation, nous remboursons les menus jusqu'au 18 décembre inclus.*

# Menu de Nouvel An

**Coupe de Champagne Louis Roederer**  
et son **Poppers de Gambas et Parmiggiano Reggiano AOP,**  
**sauce Yuzu Piquillos**

**Uramaki de Saumon cru et Saumon « aburi »**  
Sauce Yuzu au poivre, Aïoli à la truffe, feuille de Sancho,  
Avocat, Quinoa croustillant, Masago

**Taquitos de Homard Bleu aux Agrumes**  
Avocat, Coriandre, Cebette

**Noix de Saint Jacques dans sa coquille**  
Gratinée à l'Amarillo, Mousseline de Carottes et  
Gingembre, Chips de Carottes

**Filet de Turbot à la Plancha et Ikura**  
Butternut au rôti Sésame Noir, choux Kale,  
Beurre Blanc au Saké

**ou**

**Filet de Bœuf « Black Angus » façon Rossini**  
Pavé de Pommes de terre Charlotte à la Truffe,  
Cube de Foie Gras poêlé, Jus réduit au Porto

**Lollipop de Brillât Savarin à la Truffe Noire**  
Roulée aux Graines de Courges et tournesol,  
Chutney Coing Romarin

**La douceur de Saint-Sylvestre**

**LE CAP HORN**  
RESTAURANT  
CHAMONIX

# 2025 New Year's Eve

## Option 1

Dinner at Cap Horn for 245 euros per person, drinks not included.

Dinner + dance party with DJ in the restaurant - No access to our bar Le Pèle

## Option 2

Dinner in the "Cap Blanc" dining room at €295 per person, drinks not included.

Dinner at Cap Blanc + Dance at Le Pèle, our nightclub. You keep your restaurant table all evening and can go down to Le Pèle to enjoy the evening and the DJ. No reserved table at Le Pèle.

## Option 3

Dinner at Le Pèle for 295 euros per person excluding drinks - our new "club & dining" concept located in the Cap Horn cellars.

You keep your table at Le Pèle all evening.

## Option 4

Entry and table at Le Pèle - the nightclub - without meal

With a minimum drinks package of 250€/person (dom pérignon, grey goose vodka etc...)

With tables reserved for drinks only.

**All requests must be sent by e-mail to [restaurantlecaphorn@gmail.com](mailto:restaurantlecaphorn@gmail.com)**

*Children under 18 are not accepted.*

*Reservations are confirmed once full payment has been received by December 15, 2024.*

*In the event of cancellation, menus will be refunded up to and including December 18.*

# *New Year's Eve Menu*

**Glass of Louis Roederer Champagne**  
with it **Gambas and Parmesan Poppers, Yuzu Piquillos sauce**

**Torched Salmon Aburi Roll**  
Yuzu pepper sauce, Truffle Aioli, Sancho leaf,  
Avocado, puffed quinoa, Masago

**Lobster and Citrus Taquitos**  
Avocado cream, Coriander, Scallions

**Amarillo baked Scallops**  
Carottes and Ginger mousseline,  
carrot crisps

**Filet of Turbot à la Plancha and Ikura**  
Roasted Butternut Squash, Black Sesame,  
Saké and Ginger Beurre Blanc

or

**Roasted Fillet of Black Angus Beef, Rossini style**  
Crispy truffle potatoes, Foie Gras à la plancha,  
Porto wine Sauce

**Brillat Savarin and Black Truffle Lollipop**  
Toasted Pumpkin and Sun Flower Seeds,  
quince and Rosemary Chutney

**The Cap Horn's New Year's Eve Dessert**