Menu de Noël

En menu entrée + plat + dessert : 80€/pers
ou hors menu

ENTRÉES

Spicy lobster roll par Kazu, mousse aux zestes de yuzu et jalapenos,
Truffe fraiche, bisque de homard à l'huile de truffe, Avocat et caramel soja - 25€

ou

Foie Gras cuit au torchon, brioche à la châtaigne et cranberries, chutney figue à l'orange - 25€

ou

« Petit Bateau » de Fruit de Mer
3 huitres de David Hervé, 3 crevettes roses,
100gr de bulots, 1 pince de tourteau - 25€

PLATS

Suprême de Chapon farcie à la truffe et son jus, Mousseline panais parfumé à la truffe et poêlée de choux de Bruxelles - 45€

ou

Pavé de Flétan sauvage (Atlantique) à la plancha, poêlée de topinambour et butternut, beurre blanc au saké et sauce shiso chimichurri- 45€

ou

POUR 2 : Bar Bio farci aux crevettes et aux herbes
Salade tiède de pommes vertes, oignons, choux de Bruxelles snackés
vinaigrette yuzu beurre noisette - 72€

DESSERT

Bûche de Noël du Cap Horn

LE CAP HORN
RESTAURANT
CHAMONIX