



CANAILLES

ARTISAN RESTAURATEUR ENGAGÉ

Menu 31 décembre 2022
95 euros / pers

Mise en bouche

Entrée

**Quenelle de sandre, crème mousseuse au Noilly Prat
Coquillages justes saisis et huile d'échalote à la truffe**

*Zander quenelle, foamy cream with Noilly Prat
Seared shellfish and shallot oil with truffle*

Plat

**Tourte de pigeon et champignons, cuisse confite, jus corsé
Purée de céleri rave et noisettes**

*Pigeon and mushroom pie, confit leg, full-bodied jus
Mashed celeriac and hazelnuts*

Fromage

**Millefeuille de légumes racines, voile de beaufort
Et son émulsion aux céréales torréfiées**

*Millefeuille of root vegetables, veil of beaufort
And its roasted cereal emulsion*

Dessert

**Clémentine confite, biscuit moelleux aux noix de pécan
Crème glacée au vieux rhum, crème légère au chocolat blanc**

*Candied clementine, soft biscuit with pecan nuts
Old rum ice cream, light white chocolate cream*

04 50 53 93 36

contact@canailles-chamonix.com
www.canailles-chamonix.com

 canailles chamonix

 canailleschamonix

Prix Nets TTC en Euros
Menu hors-boissons