

ROCKY POP
CHAMONIX
-
LES
HOUCHE
S
ROCKY POP
CHAMONIX
-
LES
HOUCHE
S
ROCKY POP
CHAMONIX
-
LES
HOUCHE
S
ROCKY POP
CHAMONIX
-
LES
HOUCHE
S

SPICE UP YOUR LIFE

The REVEILLON
* DE REVE *

HAPPY NEW YEAR

New Year's Eve menu 2024/2025

100€ par adulte avec une coupe de **CHAMPAGNE** | 50€ par enfant avec un **COCKTAIL**

Mise en bouche + entrée + plat + fromage + dessert

100€ per adult with a glass of **CHAMPAGNE** | 50€ per child with a **COCKTAIL**

Appetizer + starter + main course + cheese + dessert

MISE EN BOUCHE **APPETIZERS**

Amuse-bouches du Nouvel An

New Year's appetizers

LES ENTREES **STARTERS**

Ravioles de foie gras, consommé de bœuf

Foie Gras Ravioli in Beef Consommé

Ou / or

Noix de Saint-Jacques rôties, shiitake, émulsion ail noir

Roasted Scallops, Shiitake Mushrooms, Black Garlic Emulsion

Ou / or

Arancini au safran, crème de panais 🍀

Saffron Arancini, Parsnip Cream

LES PLATS **MAIN COURSES**

Pigeon rôti sur le coffre laqué au miel, poivre de Sichuan, pomme Chamonix

Honey-Glazed Roast Pigeon with Sichuan Pepper, Chamonix Apple

Ou / or

Turbot snacké, nage coques au curcuma, coco Paimpol

Pan-Seared Turbot with Turmeric Cockles, Paimpol Coconut

Ou / or

Chou-fleur rôti à l'ail confit, mousseline de carotte à la lavande 🍀

Roasted Cauliflower with Confit Garlic, Lavender Carrot Mousseline

LES FROMAGES **CHEESES**

Le buffet de fromages du Nouvel An

The New Year Cheese Buffet

LES DESSERTS **DESSERTS**

Le buffet de desserts du Nouvel An

The New Year Dessert Buffet

* **CONCERT & DJ Set** *

18H30 - 02H00 | 6.30PM - 2AM

Allergènes Menu Nouvel An

New Year's Eve Menu Allergens

MISE EN BOUCHE APPETIZERS

Amuse-bouches du Nouvel An (12)
New Year's appetizers

LES ENTREES STARTERS

Ravioles de foie gras, consommé de bœuf (1-4)
Foie Gras Ravioli in Beef Consommé
Ou / or

Noix de Saint-Jacques rôties, shiitake, émulsion ail noir (10-14)
Roasted Scallops, Shiitake Mushrooms, Black Garlic Emulsion
Ou / or

Arancini au safran, crème de panais (1-2)
Saffron Arancini, Parsnip Cream

LES PLATS MAIN COURSES

Pigeon rôti sur le coffre laqué au miel, poivre de Sichuan, pomme Chamonix (10)
Honey-Glazed Roast Pigeon with Sichuan Pepper, Chamonix Apple
Ou / or

Turbot snacké, nage coques au curcuma, coco Paimpol (3-8-10)
Pan-Seared Turbot with Turmeric Cockles, Paimpol Coconut
Ou / or

Chou-fleur rôti à l'ail confit, mousseline de carotte à la lavande
Roasted Cauliflower with Confit Garlic, Lavender Carrot Mousseline

LES FROMAGES CHEESES

Le buffet de fromages du Nouvel An (2-10)
The New Year Cheese Buffet

LES DESSERTS DESSERTS


Le buffet de desserts du Nouvel An (1-2-5-10-13)
The New Year Dessert Buffet


ALLERGENES


 1 - Gluten


 5 - Œufs | Eggs

 9 - Soja | Soybeans

 13 - Arachides | Peanuts


 2 - Fruits à coque | Nuts

 6 - Moutarde | Mustard

 10 - Lait | Milk

 14 - Mollusque | Mollusc


 3 - Crustacés | Crustaceans

 7 - Lupin

 11 - Sulfite | Sulphite

 4 - Céleri | Celery

 8 - Poisson | Fish

 12 - Sésame | Sesame seeds