

**L'OXYGENE**  
**RESTAURANT, CHAMBRES ET SPA**



***MENU REVEILLON DE LA SAINT SYLVESTRE***

*(Menu unique servi le 31 décembre au dîner / prix par personne hors boissons)*

**LA DECOUVERTE DE LA SAINT SYLVESTRE** 120€

Mise en bouche



**Royale de foie gras de canard,  
financier magret fumé et pickel's**

*Duck foie gras royale, smoked duck breast financier and pickles*



**Gravelax d'omble chevalier réalisé par nos soins,  
crème fouettée paprika-gingembre et sel de céleri**

*Homemade Arctic char gravlax, paprika-ginger whipped cream and celery salt*



**Mirepoix de noix de Saint-Jacques snackées,  
bouillon soja-thé fumé**

*Seared scallops mirepoix, smoked soy-tea broth*



**Bouffée d'oxygène : génépi glacé et crème de myrtille**

*Oxygene breath: genepi ice cream and blueberry liquor*



**Suprême de Chapon cuit à basse température,  
polenta crémeuse aux girolles et émulsion Gewurtztraminer**

*Slow-cooked capon supreme, creamy polenta with gitolles and Gewurtztraminer emulsion*



**Bonbons de Beaufort au pain d'épices, roquette et huile de noix**

*Beaufort candies with gingerbread, arugula and walnut oil*



**Citron vert givré**

*Frosted Lime*



**Délice sirop d'érable-noix de pécan, crème vanillée et praliné**

*Maple syrup-pecan delight, vanilla cream and praline*