

CHEZ JEAN

MENU RÉVEILLON DU NOUVEL AN

205 €

Amuse-Bouche

Tiradito de thon, Tartelette Coulante choux fleur et caviar, fondue en cromesquis

Coupe de Champagne

.....

Foie gras de canard poêlé, figues caramélisées et son jus

.....

Langoustine, tatin de céleri, bisque et truffe

.....

Saint-Pierre rôti et caviar, crémeux de topinambour, jus de viande

.....

Suprême de poulet de Bresse, cannelloni de choux, potimarron, jus de poulet

.....

Brie de Meaux à la Truffe et jeunes pousses

.....

Mousse caramélia, poire muscovado

.....

Mignardises



MENU ENFANT 4-12 ANS

55 €

Calamars crispy

.....

Suprême de pintade fermière, purée de pomme de terre et son jus

.....

Dessert surprise de la nouvelle année

Concert privé d'Elodie Frégé

Sur réservation

Restaurant Chez Jean +33 (0) 4 50 55 35 90 — reservation@arboisie-megeve.com

CHEZ JEAN

NEW YEAR'S EVE MENU

205 €

Amuse-Bouche

Tuna tiradito, cauliflower tart and caviar, cheese croustis

Coupe de Champagne

.....

Pan fries duck liver, caramelized fig and jus

.....

Langoustine, celery tatin, bisque and truffle

.....

Roasted John Dory and Caviar, creamy jerusalem artichoke, meat jus

.....

Chicken breast from Bresse, savoy cabbage cannelloni, pumpkin, chicken jus

.....

Truffle Brie de Meaux and young salad

.....

Mousse caramelia, pear and sugar muscovado

.....

Petit fours



FOR KIDS

55 €

Crispy calamari

.....

Guinea fowl breast, creamy potato puree and chicken jus

.....

Surprise New Year dessert

Private concert of Elodie Frégé

Upon reservation

Restaurant Chez Jean +33 (0) 4 50 55 35 90 — reservation@arboisie-megeve.com