



EDMOND DE ROTHSCHILD HERITAGE
WINES • HOSPITALITY • NATURE

LA MAGIE DES FÊTES

au Domaine du Mont d'Arbois

www.edr-heritage.com

Information et Réservation
T.+33(O)4.50.21.25.03 – reservation@edrh-montdarbois.com

PRIMA

MONT D'ARBOIS

RÉVEILLON de NOËL Dimanche 24 décembre

Huîtres pochées au champagne
Barons de Rothschild
rafraîchies au caviar osciètre

• • • • •

Foie gras de canard
au vin chaud de Savoie,
brioche façon pain d'épices

• • • • •

Suprême de volaille de Bresse,
mousseline de ratte au diamant noir

• • • • •

Bûche du Prima

• • • • •

Mignardises

190 €

par personne
hors boissons*

*(Menu ou choix à la carte – 50% de réduction pour enfants jusqu'à 12 ans)

RÉVEILLON
du NOUVEL AN
Dimanche 31 décembre

Pressé de foie gras au génépi
et pommes Galantine de Savoie

• • • • •

Œuf masqué truffe noire
et cardons lyonnais

• • • • •

Homard breton étuvé, pinces
en salpicon, sauce coraline

• • • • •

Sole farcie au poireau
bleu d'hiver, émulsion à l'oxalis
et caviar osciètre

• • • • •

Filet de bœuf farci aux champignons,
pommes Macaire, sauce agaric

• • • • •

Comme une raclette au Beaufort
à la truffe Mélanosporum

• • • • •

Poire caramel à la truffe blanche

• • • • •

Mignardises

310 €

par personne
hors boissons*

LA TAVERNE

MONT D'ARBOIS

RÉVEILLON du NOUVEL AN Dimanche 31 décembre

Ceviche de saumon sauvage
assaisonné au citron caviar

• • • • •

Œuf fermier cuit mollet de chez
Monsieur Morand cuisiné à la truffe noire

• • • • •

Grosses noix de Saint-Jacques rôties
à la cheminée, sauce truffe blanche

• • • • •

« Berthoud savoyard » Abondance, viande
des Grisons sublimée au diamant noir

• • • • •

Dessert de la nouvelle année

• • • • •

Mignardises

215 €

par personne
hors boissons*