

Menu Réveillon 2026

Amuse-bouche

Écume de pomme de terre à la royale, perles de caviar

Entrée froide

Foie gras de canard mi-cuit en fine torchonade

Chutney d'oignon doux caramélisé • Condiment mangue-passion

Tuile dentellée au sésame noir • Réduction de balsamique extra-vieilli

Entrée chaude

Caillé désossée en ballottine gourmande

Farce châtaigne-porc (échine & poitrine)

Noisettes torréfiées • Pickles de champignons sauvages

Jus de cuisson truffé • Ail noir confit

Plat de chasse

Civet de chevreuil grand veneur, chocolat noir et pruneaux confits

Gnocchis à l'estragon frais • Carottes lacto-fermentées

Groseilles croquantes

Dessert

Création Café-Chocolat des Fêtes

Biscuit pain d'épices moelleux • Croustillant spéculoos-miel

Insert crémeux café • Mousse légère au café

Glacage miroir chocolat au lait



DIAMOND ROCK

TIGNES

Places limitées. Pensez à réserver ! 240.00€