MENU DE NOËL

24 DÉCEMBRE 2026

LES CÈDRES RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais - All our dishes are homemade with fresh products

MISE EN BOUCHE

Tartelette croustillante de topinambour, crème de beaufort et noisettes torréfiées
Crispy Jerusalem artichoke tartlet, beaufort cream, and toasted hazelnuts

ENTRÉES

Foie gras de canard, chutney de butternut et abricots secs
Duck foie gras, butternut squash and dried apricot chutney

Noix de Saint Jacques, choux paysan, beurre blanc genépi
Scallops, rustic-style cabbage, génépi-infused beurre blanc

PLAT

Pavé de veau, champignons des bois, panais rôti, éclats de marron, jus corsé fève de tonka
Veal steak, wild mushrooms, roasted parsnip, chestnut pieces, rich jus infused with tonka bean

DESSERT

Buche chocolat noir et noisette, cœur praliné
Dark chocolate and hazelnut Yule log, with a praline center

LES CÈDRES HÔTEL · RESTAURANTS · SPA

85€

Veuillez indiquer si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires - Let us know if you have any allergies or diet restrictions

MENU DE NOËL

25 DÉCEMBRE 2026

LES CÈDRES RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais - All our dishes are homemade with fresh products

MISE EN BOUCHE

Tartelette croustillante de topinambour, crème de beaufort et noisettes torréfiées
Crispy Jerusalem artichoke tartlet, beaufort cream, and toasted hazelnuts

ENTRÉE

Foie gras de canard, chutney de butternut et abricots secs
Duck foie gras, butternut squash and dried apricot chutney

PLAT

Pavé de veau, champignons des bois, panais rôti, éclats de marron, jus corsé fève de tonka
Veal steak, wild mushrooms, roasted parsnip, chestnut pieces, rich jus infused with tonka bean

DESSERT

Buche chocolat noir et noisette, cœur praliné
Dark chocolate and hazelnut Yule log, with a praline center

LES CÈDRES HÔTEL · RESTAURANTS · SPA

55€

Veuillez indiquer si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires - Let us know if you have any allergies or diet restrictions

MENU
du réveillon du jour de l'An

LES CÈDRES RESTAURANT BISTRONOMIQUE

Tous nos plats sont faits maison avec des produits frais - All our dishes are homemade with fresh products

MISE EN BOUCHE

Cromesquis de reblochon, confit d'oignon et pointe de moutarde à l'ancienne
Reblochon cheese croquettes, onion confit, and a touch of old-fashioned mustard

ENTRÉES

Omble chevalier juste saisi, cèleri rôti et crémeux, noisettes torréfiées, sauce champagne
Pan-seared Arctic char, roasted and creamy celery, toasted hazelnuts, champagne saucel

Ris de veau forestier, navet boule d'or
Sweetbreads with wild mushrooms, golden ball turnip

PLAT

Filet de canette, échalote confite, carottes glacées, jus aux airelles
Duck breast fillet, confit shallot, glazed carrots, lingonberry jus

FROMAGE

Fondue inversée
Inverted fondue

DESSERT

Millefeuille, ganache chocolat blanc et fruits exotiques
Mille-feuille, white chocolate ganache, and exotic fruits

LES CÈDRES HÔTEL · RESTAURANTS · SPA
175€
Avec boissons & soirée

Veuillez indiquer si vous avez des allergies ou des restrictions alimentaires - Let us know if you have any allergies or diet restrictions