



Découvrez les
MENUS DE REVEILLONS
de nos restaurateurs *



AUX AILLONS-MARGERIAZ

Auberge d'Aillon et d'Ailleurs (Aillons-Margériaz 1000)

DANS LE COEUR DES BAUGES

La Grolle (Lescheraines)



Pensez à réserver !

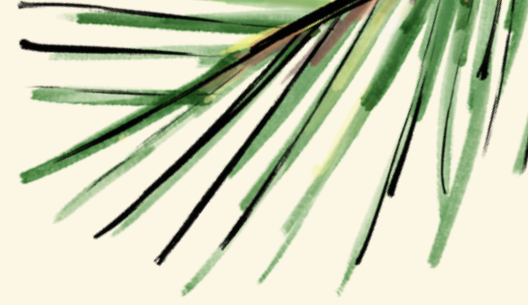
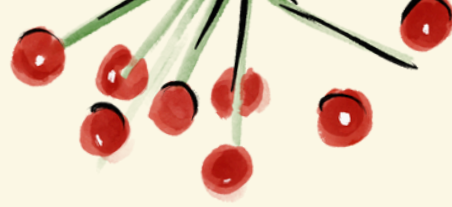
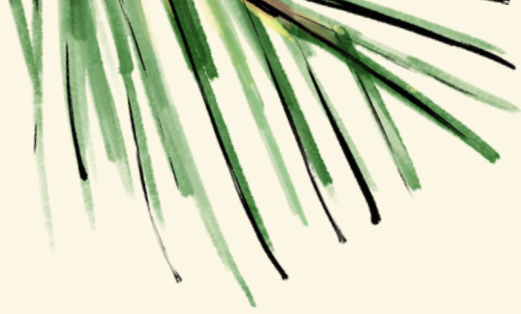
**restaurants partenaires de l'office de tourisme*



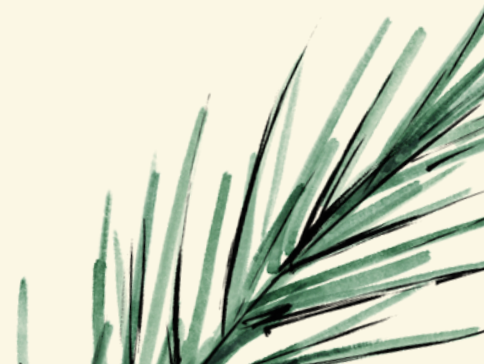
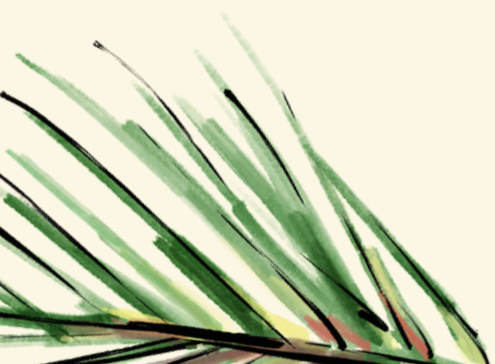
Certains restaurants sont ouverts mais ne font pas de menus spécifiques, retrouvez toutes les ouvertures de nos partenaires :

	24/12 midi	24/12 soir	25/12 midi	25/12 soir	31/12 midi	31/12 soir	01/01 midi	01/01 soir	Menus de fêtes
AILLONS MARGERIAZ									
AUBERGE D'AILLON ET D'AILLEURS			O	O		Complet	O		Menu de réveillon le 31 au soir et le 1er à midi.
HÔTEL-RESTAURANT DU SOLEIL	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
CHEZ CHRI CHRI FOOD TRUCK (food-truck)	O	O			O	O			Possible sur commande. Pas de menu spécifique à la carte
LE MONT PELAT	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
SNACK KING BAWU (snacking)					O	O			Pas de menu spécifique
COEUR DES BAUGES									
AUBERGE DES CLARINES	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC
CHEZ CYRILLE									Pas de menu spécifique
LA GROLLE									Menu de Noël le samedi 21 (midi et soir) et le dimanche 22/12 (midi). Menu de St Sylvestre le samedi 28 (midi et soir) et le dimanche 29/12 (midi).
LE RESTAURANT DE LA HALTE	O				O				Pas de menu spécifique
LE PLAT GOURMAND	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC	NC

O	Ouvert
NC	Non communiqué ou non connu lors de l'édition
	Fermé



AILLONS-MARGERIAZ



AUBERGE D'AILLON ET D'AILLEURS

04 58 39 01 30

*Réveillon de la Saint Sylvestre
(COMPLET) et déjeuner du Jour de l'An*

Menu en 6 temps

159 € / personne, hors vins et boissons

Aspérule odorante : Sous 2mm de glace Tartare d'omble chevalier mûré puis fumé, vinaigrette aux agrumes confits

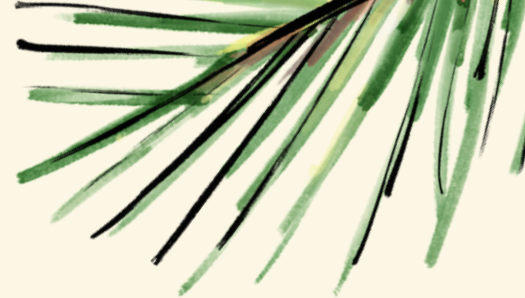
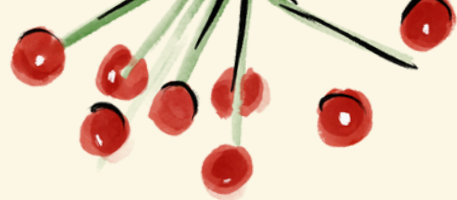
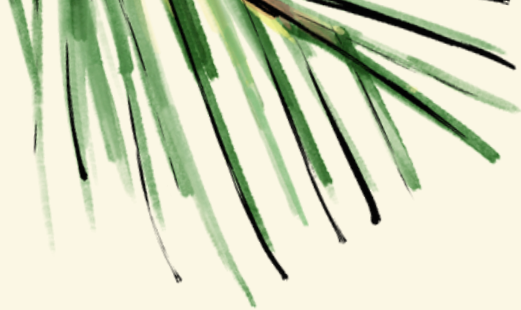
Persil : Comme un Diot, de carpe des Dombes, sauce truffée

Ache des montagnes : Saumon de fontaine du bassin aquacole Aixoïse, rose de céleri rôti, lait de peau torréfiée

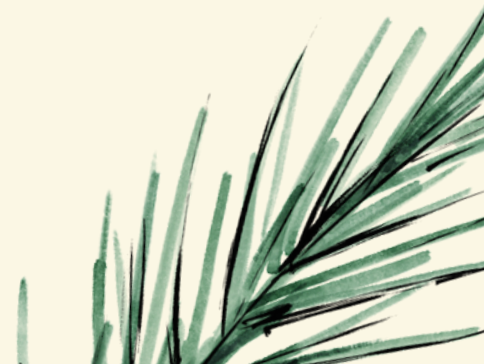
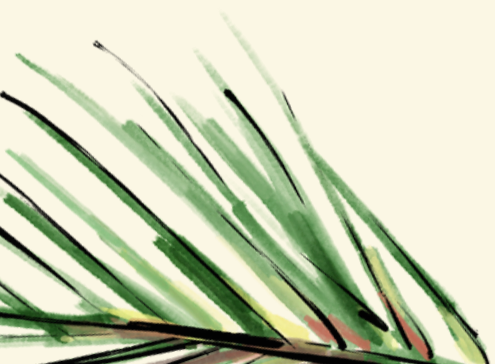
Pollen : Ris de veau de lait de Chartreuse laqué, carotte lactofermentée, citron caviar et jus aux fleurs séchées

Ail des ours : Notre fondue inversée, Tome des Bauges, pickles de bourgeons et truffe melanosporum

Berce des prés : La tatin de mon enfance

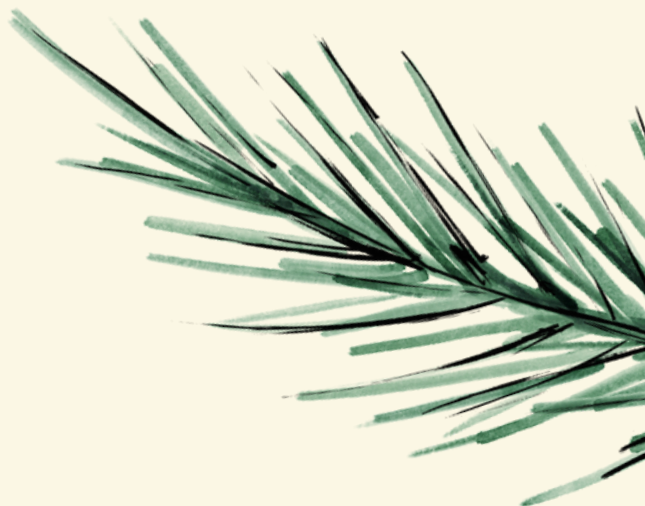


COEUR DES BAUGES



LA GROLLE

04 79 63 35 40



**Menu de Noël le samedi 21 (midi et soir) et le dimanche
22/12 (midi).**

Menu détaillé à venir

**Menu de St Sylvestre le samedi 28 (midi et soir) et le
dimanche 29/12 (midi).**

Menu détaillé à venir





Découvrez les




MENUS DE REVEILLONS
de nos restaurateurs *

A SAVOIE GRAND REVARD

Le Central (La Féclaz)
Le Chalet du Loup (La Féclaz)
Le chalet du Sire (Le Sire)
Le Saint Jean (*Saint Jean d'Arvey*)
Le Village tipi (*Le Revard*)

A emporter uniquement :

Au Garde-manger Savoyard (*La Féclaz*)
Sherpa La Féclaz (*La Féclaz*)



*

Pensez à réserver !



**restaurants partenaires de l'office de tourisme*

Certains restaurants sont ouverts mais ne font pas de menus spécifiques, retrouvez toutes les ouvertures de nos partenaires :

	24/12 midi	24/12 soir	25/12 midi	25/12 soir	31/12 midi	31/12 soir	01/01 midi	01/01 soir	Menus de fêtes
Le Baille à berre	O	O	O	O	O	O	O	O	Non communiqué
Le Caribou	O	O	O	O	O	O	O	O	Pas de menu spécifique
Le Central			O	O	O	O	O	O	Menu + soirée musique pour le réveillon (31/12 au soir)
Le Chalet du Loup		O	O	O	O	O			Menus de Noël le 24/12 soir et le 25/12 midi. Le 31/12 soir : accès en moto neige
Le Chalet du Sire		O	O			O	O		Menus spéciales fêtes le 24 soir, 25 midi, 31 soir et 01 midi
Le Margeriaz	O	O			O	O			Pas de menu spécifique
Nordicéa	O		O		O		O		Non communiqué
O'Givrées	O		O		O		O		Pas de menu spécifique
Le refuge de la Plate	O		O		O		O		Non communiqué
Le Saint Jean					O	O			Menu de réveillon le 31/12 soir.
Le Saint Jo	O	O	O	O	O	O	O	O	Pas de menu spécifique
Village tipi					O	O	O	O	Menu de réveillon le 31/12 au soir (soirée raquette + feu cooking)
Les 4 vallées	O		O		O		O		Non communiqué

O	Ouvert
	Fermé

Pour ceux proposant des menus spécifiques, retrouvez tout le détail dans les pages suivantes.

Les commerces **Le Garde-Manger Savoyard** et **Le Sherpa** proposent également des plats et mets à emporter, voir les dernières pages.

LE CENTRAL

04 79 25 81 68



31/12 au soir



Entrée au choix

Fois gras et son chutney
Tourte au pain d'épice

Plat au choix

Fondue savoyarde
Entrecôte et sa sauce aux morilles
Chapon

Dessert

Farandole de bûches

50 € par personne

Accompagné d'une soirée festive avec musiciens



*Informations données à titre indicatif,
menu et tarif EN ATTENTE DE CONFIRMATION*

LE CHALET DU LOUP

06 24 69 70 47

Réservation vivement conseillée

Servi le 24/12 soir et le 25/12 midi

Amuse Bouche

--

Entrée

Ceviche de langoustines aux agrumes et mangue.

--

Plat

Suprême de Chapon, sauce Champagne et foie gras,
Mille feuille de butternut.

--

L'assiette de fromages

Confiture de figes et fruits secs.

--

Dessert

Bûches de Noël*

Mangue, passion et vanille.

Framboise, Prosecco.

Vanille Chocolat.

Par notre pâtissier, Gérald Lejeune, Finaliste du Meilleur Pâtissier M6

79€/Pers Hors Boissons

Réservation vivement conseillée

POUR LES ENFANTS (MOINS DE 10 ANS)

Tourte Maison

--

Suprême de Chapon, sauce à la crème,
Mille feuille de butternut

--

Bûches, comme les parents.

30€/Pers Hors boissons

* Parfum à choisir à la reservation, pour la table. Bûches à partager.

Les soirées spéciales se terminent à 1h

Réservez vivement conseillée

31/12 au soir

Accueil en traineau motoneige et montée magique au Chalet du Loup.
Indiquez votre heure d'arrivée et nos pilotes vous attendrons au parking pour une jolie promenade jusqu'au Chalet (en fonction de la neige)

Amuse bouche

--

Entrée

Saint Jacques, topinambours en chips et en purée, lait moussoux cacahuètes

--

Plat

Souris d'agneau confite, jus corsé, purée à la truffe

--

Trou au SensAlpes

--

L'assiette du vacher

Fromages, confiture de figues et fruits secs

--

Dessert

Entremets ananas, passion et citron vert

Par notre pâtissier Gérald Lejeune, finaliste du Meilleur Pâtissier M6

Le tout accompagné d'une carte de boissons spécifiques à cette soirée.
Grands vins, Rosés et blancs, SensAlpes ou Champagne, sans oublier les cocktails, avec ou sans alcool, créés par notre barman.
Ambiance musicale et piste de danse jusqu'à 1h30 du matin

Diner du réveillon 110€/Pers (hors boissons)
Réservez conseillée

Les soirées spéciales se terminent à 1h



LE CHALET DU SIRE

04 79 75 04 41

Menu de Noël : 24/12 soir et 25/12 midi

APERITIF

Apéritif Maison

ENTREE

Mini-Diots aux escargots du Montcel

Préparation maison à base de porc de Savoie et escargots du Montcel.

Le Diot est une saucisse de porc haché de forme allongée. Sa chair se compose d'épaule de porc, de lard découenné, de gras de porc, d'ail, de sel, de poivre et de muscade.

PLAT

Farçon Bauju

Le Farçon ou farcement est un plat traditionnel sucré salé savoyard. Il date du Moyen-âge et il existe de nombreuses variantes selon les vallées et villages. Le nôtre est typiquement des bauges, cuit au bain marie, au four, dans un moule spécial avec des pommes de terre râpées, pendant plus de 4 heures. Parmi les ingrédients : Lard fumé, Œufs Bio, pommes de terre Bio, Farine T65 Bio, fromage local, oignons, Pruneaux d'Agen et raisins secs.

FROMAGES

*Ardoise aux 4 fromages des Bauges
(Selon la saison d'affinage)*

DESSERT

Matafans aux myrtilles des Bois, Françaises

Le matafan, ou matefaim, est une ancienne recette paysanne qu'on retrouve sur l'ensemble du territoire des Savoie. Le terme désigne actuellement tantôt un type de galette tantôt un type de crêpe épaisse. Au Chalet du Sire, la recette du Matafan a été transmise par Louise, dite "la Pépé" à notre chef. Louise a tenu le Chalet du Sire de 1963 à la fin des années 90.

60 Euros

(Enfant de moins de 10 ans: 40 Euros)

(Soft, Entrée, plat et dessert - parts plus réduites)





Menu de l'An : 31/12 soir et 01/01 midi

APERITIF

Les Perles du Lac

PREMIERE ENTREE

Omble Chevalier en mode Gravelax

(Sel, Poivre Sichuan, Aneth, Citron vert)

L'omble chevalier, ou omble arctique, est un poisson d'eau douce. On le trouve notamment dans les lacs de montagne où les eaux sont froides.

SECONDE ENTREE

Foie Gras maison

LFoie gras du Sud-Ouest, cuit en basse temperature,
Servi avec une croustine de Miel et toasts de pain Bio au levain

PLAT

Poularde Aop pochée au vin jaune et morilles

La poularde au vin jaune et aux morilles est une recette de cuisine emblématique traditionnelle de la cuisine franc-comtoise. Revisitée en Savoie, elle est accompagnée de vin jaune, exclusivement issu du cépage savagnin.

FROMAGES

Ardoise aux 4 fromages des Bauges

(Selon la saison d'affinage)

DESSERT

Farandole de desserts

Boisson chaude

85 Euros

(Enfant de moins de 10 ans: 55 Euros)

(Soft, Plat, fromage et dessert - Parts plus réduites)





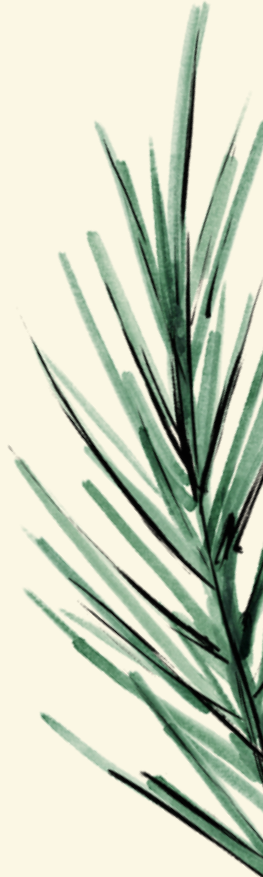
LE SAINT JEAN

04 79 75 04 41

31/12 au soir

Menu unique à 120€

Menu détaillé à venir.





LE VILLAGE TIPI

06 69 07 60 79

31/12 au soir.



Petite balade en raquettes entre forêt et alpage.

Menu show cooking « autour du feu ». Cuisson sur les planchas au feu de bois, dehors dans la neige.

Brochette de crevettes et saumon mariné – snackés à la plancha

Matouille – Tome des Bauges fondues en entier sur tranche de pain

Bouchée de diot mijoté au vin de Savoie – Crozets à la crème

Emincé de magret de canard flambé à l'armagnac

Filet mignon de porc au sirop d'érable

Bison grillé au sel

Mix de tartes et gâteaux

Les boissons

1 bouteille pour 4 de Champagne

Pour les mineurs : 2 boissons soft au choix

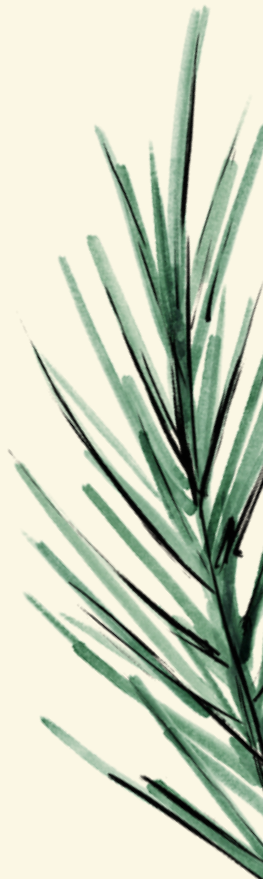
1 bouteille pour 3 de Chignin Bergeron ou de Mondeuse Les Molières
vieillie en fût de chêne

café, thé ou tisane

Tarifs :

Formule Soirée : avec balade raquette, menu et boissons : 11 ans et + :

98 €, jeune moins de 11 ans : 64 €



A emporter uniquement

AU GARDE-MANGER SAVOYARD

06 30 15 49 59

*Pensez à réserver
bien à l'avance !*

Afin de pouvoir répondre à vos demandes, nous vous conseillons de commander avant :

- Le 20 décembre pour le réveillon de Noël.
- Le 27 décembre pour le réveillon du nouvel an.

Passé ces délais, certains produits peuvent ne plus être disponibles.

Les amuse-bouches

Chaud

- Mini burger
steack de bœuf, raclette à la truffe, oignons confits 3,30€
- Mini coquille st jacques..... 2,90€

Froid

- Mauricettes 2,90€
 - crème citronnée à l'aneth et truite fumée
 - crème de parmesan, tomates confites et viande de bœuf séchée

Mini pâté en croûte (environ 15 tranches)

- Pintade Morille 16,50€
- Bressan 15,50€

Les + en boutique :

Boudins blancs, cakes, pâtés-croute...



Plateaux de fruits de mer

Huitres fines de claires, faciles à ouvrir
(non ouvertes sur les plateaux)

Le mousse : 31,90€

- 6 huîtres Fines de Claires n°3
- 8 bulots
- 6 crevettes bio de Madagascar
- 2 langoustines 16/20

Le matelot : 41,90€

- 6 huîtres Fines de Claires n°3
- 8 bulots
- 6 crevettes bio de Madagascar
- 4 langoustines 16/20
- 2 pinces de tourteau

Le capitaine : 73,90€

- 12 huîtres Fines de Claires n°3
- 16 bulots
- 8 crevettes bio de Madagascar
- 8 langoustines 16/20
- 4 pinces de tourteau



Entrées chaudes

Nos escargots sont des petits gris locaux et nos beures sont tous fait maison.

- Escargots au beurre persillé..... 10,80€ la douzaine
- Duo d'escargots (*ail des ours et piment d'Espelette*) 11,80€ la douzaine

- Tourte au cerf, trompettes de la mort et armagnac..... 6,90€ pièce
- Coquille St jacques..... 8,80€ pièce
- Velouté de courge aux épices 4,90€ les 300ml
- Feuilleté saumon et poireaux..... 5,50€ pièce

Entrées froides

- Huîtres Cancale n°3..... 14,50€ la douzaine
- Huîtres Cancale n°2..... 16,00€ la douzaine
- Saumon fumé au sel de Guérande..... 7,90€ les 100g
- Foie gras maison 14,00€ les 100g
- Accompagnement pain d'épices maison..... 2,70€ les 100g





Plats

portion entre 150g et 200g

- Civet de cerf..... 12,50€ la part
- Suprême de pintade, sauce vin jaune et morilles..... 15,90€ la part
- Caille farcie au foie gras et jus corsé 15,90€ la part
- Loup de mer et sa crème de moule au safran 15,90€ la part
- Pour les petits (portion 150g) :
Ballotine de poulet sauce champignons de paris.....7,10€ la part

Accompagnements

comptez 200g par personne

- Gratin dauphinois..... 1,80€ les 100g
- Gratin de cardons 2,60€ les 100g
- Polente crémeuse au Margérian 2,20€ les 100g
- Fagot de haricots verts bardé de lard paysan 2,20€ pièce
- Purée de butternut..... 1,90€ les 100g
Bel accord avec notre poisson
- Carottes glacées au miel et au thym..... 3,30€ les 100g

Volailles fermières

crues, origine France

- Poularde label rouge 16,90€ le kg
environ 1.8kg pour 4 à 6 personnes
- Chapon fermier 16,80€ le kg
2,8 à 4,3 kg soit 6 à 12 personnes
- Dinde label rouge 20,80€ le kg
3 à 4 kg soit 8 à 12 personnes
- Rôti de poularde farcie au foie gras et aux cèpes 38,60€ le kg
Environ 1,6 kg soit 5 à 6 personnes
- Farce morilles et châtaignes 28,50€ le kg

Cuisson 13€, attention le nombre de cuissons sera limité !
Pour la farce, il faut compter un cinquième du poids de votre volaille.

Plateaux de fromage sur demande

Comptez 80g par personne

Tome des Bauges AOP, Margérian, Tomme de chèvre Rousseau, Beaufort,
Abondance, Reblochon...





Les chocolats en ballotin by Gaël Jacob

- Mini ballotin 6 pièces 7,60€
parfait pour votre décoration de table
- 16 chocolats 20,00€ 125g
- 28 chocolats 37,00€ 235g
- 46 chocolats 55,00€ 365g

Bûches glacées by Gaël Jacob 6/7 parts

- La craquante 34.00€
 - Brownies
 - Caramel fleur de sel
 - Glace vanille / fève tonka
 - Crème glacée au chocolat noir 80% de cacao
 - Glaçage craquant chocolat au lait
- La nougat glacé 34.00€
 - Nougat glacé aux fruits
 - Mousse glacée au chocolat noir 80% de cacao
 - Crémeux kalamansi
 - Biscuit streusel pressé



Bûches by Gaël Jacob 6/7 parts

- **L'exotique** 34.00€
 - Ganache montée vanille
 - Confit ananas / gingembre / citron vert
 - Mousse chocolat noir
 - Biscuit moelleux au citron vert
- **La grand cru** 37.00€
 - Crémeux chocolat noir (Mexique, 74%)
 - Mousse chocolat noir (Mexique, 74%)
 - Namélaka chocolat blanc / Vanille de Madagascar
 - Biscuit Joconde
 - Praliné croustillant noisette

Bûches by Viennoiserie Savoyardes

- La part de 3cm 5,20€
- 5 à 6 personnes 28€
- 8 à 10 personnes 39€
- 14 à 15 personnes 52€

Les parfums

- **La poire chocolat :**
mousse au chocolat, poires caramélisées sur fond de pâte sablée
- **La douceur :**
crème vanille, douceur de fruits rouges (non disponible à l'unité)
- **La forêt noire :**
biscuit chocolat, chantilly, amarena
- **La café :**
crème au beurre au café



SHERPA

04 56 29 78 98

A emporter uniquement

Pensez à réserver bien à l'avance !

Large choix de pains, apéritifs, plats (viandes, poissons, fruits de mer), spécialités savoyardes, bûches glacées, bûches bavaroises... !

Informations détaillées à venir.

