

MENU DE NOËL

100 €

Brasserie Le Telemark · Hôtel Higalik



MISE EN BOUCHE

Cappuccino de champignons des bois, éclats de châtaigne et huile de truffe

Ou

Huître juste chaude, sabayon au Champagne, herbes fraîches

ENTRÉE

Duo de foie gras, compotée d'oignons, poire pochée aux épices de Noël,
brioche toastée

Ou

Velouté de courges, éclats de noisettes et châtaignes, feuilleté croustillant au
chèvre, graines de courge et huile de noisette

PLAT

Roulé de pintade aux marrons et estragon, pommes de terre fondantes à la
truffe, carottes fanes glacées, jus de pintade à l'estragon

Ou

Blanquette de lotte aux morilles, petits légumes glacés, pommes fondantes et
jus de morilles

DESSERT

La Bûche de Noël

Ou

Pavlova aux baies sauvages flambées au Génépi, crème légère à la vanille



Menu imaginé par notre Chef, Monsieur Cardot

CHRISTMAS MENU

€100

Brasserie Le Telemark · Hôtel Higalik



AMUSE - BOUCHE

Wild mushroom cappuccino, chestnut crumble and truffle oil

Or

Lightly warmed oyster, Champagne sabayon, fresh herbs

STARTER

Duo of foie gras, onion compote, poached pear with Christmas spices, toasted brioche

Or

Butternut squash velouté, hazelnut and chestnut crumble, crispy goat cheese puff pastry, pumpkin seeds and hazelnut oil

MAIN COURSE

Guinea fowl roulade with chestnuts and tarragon, truffled fondant potatoes, glazed baby carrots, tarragon guinea fowl jus

Or

Monkfish blanquette with morel mushrooms, glazed baby vegetables, fondant potatoes and morel jus

DESSERT

The Christmas Yule Log

Or

Pavlova with wild berries flambéed in Génépi, light vanilla cream



Menu created by our Chef, Monsieur Cardot

MENU DE RÉVEILLON

150 €

Brasserie Le Telemark · Hôtel Higalik



MISE EN BOUCHE

Cappuccino de champignons des bois, éclats de châtaigne et huile de truffe

Ou

Huître juste chaude, sabayon au Champagne

ENTRÉE

Saint-Jacques rôties, risotto à la pulpe de betterave, écume d'encre de seiche,
kumquat et herbes fraîches

Ou

Trilogie de foie gras, compotée d'oignons, poire pochée aux épices douces,
brioche toastée et condiment acidulé

PLAT

Filet de Saint-Pierre fumé au bois de pin, beurre blanc à la vanille, mousseline
de céleri, mousseline de pomme de terre et légumes croquants

Ou

Filet de bœuf Wellington, jus corsé aux morilles, gratin de crozets aux
champignons et fagots d'asperges

FROMAGES

Dégustation de fromages des Alpes : Beaufort d'été, tomme de montagne et
bleu d'Albertville, condiment de fruits secs et pain aux céréales

DESSERT

Entremets « Mont-Blanc » : myrtille, vanille et crème légère

Ou

Notre tout chocolat : chocolat noir, praliné et croustillant



Mignardises de minuit



Menu imaginé par notre Chef, Monsieur Cardot

RÉVEILLON MENU

€150

Brasserie Le Telemark · Hôtel Higalik



AMUSE - BOUCHE

Wild mushroom cappuccino, chestnut crumble and truffle oil

Or

Lightly warmed oyster, Champagne sabayon

STARTER

Pan-seared scallops, beetroot risotto, cuttlefish ink foam, kumquat and fresh herbs

Or

Trilogy of foie gras, onion compote, pear poached in mild spices, toasted brioche and tangy condiment

MAIN COURSE

Pine-smoked fillet of John Dory, vanilla beurre blanc, celeriac mousseline, potato mousseline and crunchy vegetables

Or

Beef Wellington fillet, rich morel jus, crozets gratin with mushrooms and asparagus bundles

CHEESE

Tasting of Alpine cheeses: summer Beaufort, mountain tomme and Bleu d'Albertville, dried fruit condiment and multigrain bread

DESSERT

“Mont-Blanc” entremets: blueberry, vanilla and light cream

Or

Our all-chocolate creation: dark chocolate, praliné and crunch



Midnight petits fours



Menu created by our Chef, Monsieur Cardot