



FÊTEZ LE
NOUVEL AN
AU CŒUR DE MEGÈVE !

Célébrez le passage à la nouvelle année lors d'une soirée soul et jazz en compagnie de la chanteuse Julie Erikssen et sa voix de velours. Les hôtes seront plongés dans un univers feutré et scintillant lors d'un apéritif festif, suivi d'un dîner d'exception orchestré autour de grandes tables d'hôtes. Pour que vous profitiez pleinement du moment, nous offrons à vos enfants une soirée animée avec repas, jeux de société, bar à bonbons et dessin animé de Noël.

Réservez votre table chez nous :

email : hello@coeurdelegeve.com

+33 4 50 21 25 30

Informations : À partir de 19h30
600€ TTC/personne. Accords Mets & Vins

Les arrhes à la hauteur de 50% de la somme totale sont demandées à la réservation afin de garantir la table. L'annulation est possible sans frais jusqu'au vendredi 16 décembre 2022

COCKTAIL

SERVICE AU PLATEAU

Champagne Nicolas Maillart Cuvée Platine Brut

Croque-monsieur - Jambon - Truffe - Beaufort

Riz soufflé du Piémont - Huitres pochées - Génépi

Rose de radis - Condiment cacahuète

Pâté en croûte - Volaille - Truffe - Foie gras

Cromesquis pomme de terre - Abondance

Gamberoni en toast

Croqu'salade - Tartare de légumes d'hiver

DÎNER À TABLE

ASSIETTES DE PARTAGE

Champagne Laurent-Perrier Grand Siècle

Ravioles croustillantes - Pomme de terre - Truffe noire

Féra du Lac Léman - Citron - Miso

Langoustine - Nage réduite

Vodka Grey-Goose

Blinis au sarrasin - Caviar à la cuillère - Crème double - Mimosas

ASSIETTES INDIVIDUELLES

Chambolle-Musigny 1^{er} Cru «La Colombe d'Orveau», 2020

Chateaubriand en brioche - Foie gras - Truffe melanosporum

Saint-Émilion Grand Cru «Les Valentines», 2019

Brie de Meaux de la Saint-Sylvestre - Salade d'hiver

Arbois Vin De Paille, Domaine de Lahaye

Coupe agrumes - Granité Campari

Porto Quinta da Gaivosa, 10 ans

Cœur de Megève 2023

*Les vins et champagnes sont donnés à titre indicatif
et sont susceptibles de changer selon nos contraintes d'approvisionnement*