



★ ★ ★ ★

l'héliopic

HOTEL SWEET & SPA CHAMONIX

R e s t a u r a n t



★  
2017

★ Menus de Fêtes ★ Festive Menus ★

# Réveillon de Noël ★ 24 décembre 2017

Adulte  
60€  
hors  
boissons

Grignotages

Ballotine de foie gras de canard confit dans sa graisse, chutney d'oignons rouges et myrtilles, pickles, gelée de vin aux épices

Noix de Saint Jacques "snackée", rutabaga et panais, crème de crevettes grises, tuile croustillante

Suprême de chapon rôti au beurre de truffes, purée de pommes de terre rattes au beurre noisette, salsifis, sauce Albufera

Sélection de fromages

Traditionnelle bûche de Noël de notre Chef Pâtissier

Mignardises

## Dîners de Fêtes

### Menu Enfant

Enfant  
30€  
jusqu'à  
12 ans

Suprême de chapon, purée de pommes de terre, marrons au jus de volaille

Bûche glacée de notre Chef Pâtissier

December 24<sup>th</sup> 2017 ★ Evening Menu

Adult  
60€  
excluding  
drinks

# Festive Dinners

Snacked scallops, rutabaga and parsnip, brown shrimp cream, crispy tile

Truffle butter roasted capon supreme, hazelnut butter ratte mash potato, salsifies, Albufera sauce

Aperitif Amuse-bouches

Duck foie gras ballotine confit in its fat, red onion and blueberry chutney, pickles, spiced wine jelly

Cheese platter selection

Traditional Christmas log from our Pastry Chef

Mignardises

Children  
30€  
up to 12

## Children Menu

Roasted capon supreme, mash potato, poultry jus chesnuts

Iced log from our Pastry Chef

You will enjoy celebrating Christmas with your family in our restaurant from 7pm  
Book your table in advance +33 (0)4 50 54 55 56

# Menu de Noël ★ 25 décembre 2017

Adulte  
50€  
hors  
boissons

Grignotages

Gravelax de saumon à l'aneth, mousseline de céleri à la vanille, gâteau de sarrasin, vinaigrette aigre douce

Tronçon de lotte en viennoise de fruits secs, fine crème de châtaignes, émulsion de lard d'Arnad, condiment d' "appétits"

Quasi de veau, gratin de macaroni, mascarpone et parmesan, persil racine, jus truffé

Sélection de fromages

Dessert de Noël de notre Chef Pâtissier

Mignardises

## Dîners de Fêtes

Enfant  
30€  
jusqu'à  
12 ans

### Menu Enfant

Suprême de chapon, purée de pommes de terre, marrons au jus de volaille

Bûche glacée de notre Chef Pâtissier

December 25<sup>th</sup> 2017 ★ Evening Menu

Aperitif Amuse-bouches

Dill marinated salmon gravlax, vanilla celery mousseline, buckwheat cake, sweet and sour vinaigrette

Dried fruits viennese monkfish fillet, sweet chesnut fine cream, Arnad bacon emulsion, condiments

Veal rump, macaroni gratin, parmesan and mascarpone, parsley root, truffled jus

Cheese platter selection

Dessert of our Pastry Chef

Mignardises

# Festive Dinners

Adult  
50€  
excluding  
drinks

Children  
30€  
up to 12

## Children Menu

Roasted capon supreme, mash potato, poultry jus chesnuts

Iced log from our Pastry Chef

You will enjoy celebrating Christmas with your family in our restaurant from 7pm  
Book your table in advance +33 (0)4 50 54 55 56

# Saint Sylvestre ★ 31 décembre 2017

Concert au bar à partir de 22h00

Grignotages

Tourteau, rémoulade de chou fleur, crème au yuzu, coulis de kumquat

Homard en carpaccio, mangue, avocat, concombre, crumble épice, sorbet à l'huile d'olive

Aiguillette de Saint-Pierre, mousseline et chips de scorsonères, sauce vin jaune

Carré d'agneau rôti au serpolet, "pressé" de pommes de terre, artichauts violets, jus truffé

Sélection de fromages

Pré-dessert

Dessert de l'An Neuf de notre Chef Pâtissier

Mignardises

## Menu Enfant

Enfant  
60€  
jusqu'à  
12 ans

Pièce de bœuf charolais rôtie, fricassée de pommes de terre et purée de carottes des sables, jus de viande

Fondant au chocolat, crème glacée à la vanille, caramel au beurre demi sel

Adulte  
170€  
hors  
boissons

# Bonne Année

# 2018



Adult  
170€  
excluding  
drinks

December 31<sup>st</sup> 2017 ★ **New Year's Eve**  
Concert at the bar starting at 10pm

Aperitif Amuse-bouches

Tourteau crab, cauliflower remoulade sauce, yuzu cream, kumquat coulis

Lobster carpaccio, mango, avocado, cucumber, spiced crumble, olive oil sorbet

Holy stone fish aglet, viper's grass mousseline and crisps, white wine sauce

Thyme roasted lamb rack, pressed potatoes, purple artichokes, truffled jus

Cheese platter selection

Pre-dessert

New Year's Eve dessert from our Pastry Chef

Mignardises

Happy  
New Year  
2018



Children  
60€  
up to 12

Children Menu

Roasted beef, sand carrot puree and potato fricassee, meat jus

Chocolate fondant, vanilla ice cream, salted butter caramel

Our gala menu to celebrate the New Year in our restaurant from 7pm  
Book your table in advance +33 (0)4 50 54 55 56



l'héliopic

HOTEL SWEET & SPA CHAMONIX



## Hôtel l'Héliopic

50 Place de l'Aiguille du Midi, 74400 Chamonix-Mont-Blanc

Tél. : +33 (0)4 50 54 55 56

[www.heliopic-hotel-spa.com](http://www.heliopic-hotel-spa.com) ★ Email : [reservation@heliopic.com](mailto:reservation@heliopic.com)

Crédit photos : Fabrice Rambert - Fotolia