



VINA ANNAPURNA

ALPINE WINE BAR

+33 (0)4 50 86 31 12 - reservation@vina-annapurna.com
Vina Annapurna - 2441 Route des Grandes Alpes, 74260 Les Gets



MENU RÉVEILLON

115 €/pers hors boissons - Drinks not included

AMUSE-BOUCHE / BITE-SIZED APPETIZERS

Madeleine parmesan / Parmesan cake.
Mortadelle à la truffe / *Truffle mortadella*.
Blinis saumon yuzu / *Salmon and yuzu blinis*.

PRÉMICE / APPETIZER

Foie gras de canard, chutney de mangue aux épices et toast de pain de campagne.
Foie gras, spicy mango chutney and rustic bread.

ENTRÉE / STARTER

Ravioles de homard, bouillon de carapaces infusé à la citronnelle et au gingembre.
Lobster ravioli, broth of shells infused with citronella and ginger.

PLATS / MAIN COURSES

Suprême de pintade fermière, purée de patate douce aux éclats de châtaignes,
jus de poulet à la truffe noire.
*Supreme of roasted guinea fowl, mashed sweet potatoes with chestnuts,
chicken and black truffle juice.*

DESSERT

Pavlova aux agrumes, sorbet yuzu et sa coupe de champagne.
Citrus fruits « pavlova », yuzu sorbet and glass of champagne.

◆◆◆◆◆ MENU ENFANT -12 ANS / CHILDREN'S MENU UP TO 12 YEARS ◆◆◆◆◆

39 €/pers hors boissons - Drinks not included

ENTRÉE / STARTER

Ravioles de homard.
Lobster ravioli.

PLAT / MAIN COURSE

Suprême de pintade fermière, purée de patate douce.
Supreme of roasted guinea fowl, mashed sweet potatoes.

DESSERT

Pavlova aux agrumes, sorbet yuzu.
Citrus fruits « pavlova », yuzu sorbet.