



## SAINT SYLVESTRE 2018

Madame, Monsieur,

Pour célébrer le Nouvel An, notre restaurant de pays La Maison Carrier vous propose une soirée festive et conviviale :

- à partir de 20 heures, Romain et toute l'équipe vous serviront l'apéritif avec un Champagne Brut Henri Giraud "Esprit Nature", servi en magnum ;
- le début de soirée sera ponctué par les notes jazzy et soul de notre chanteuse, tandis qu'un magicien animera les tables lors du repas ;
- en seconde partie de soirée, notre DJ vous entraînera sur la piste de danse autour de grands classiques des années disco revisités ;
- lors des douze coups de minuit, Stéphane Gassot, le chef de cuisine, vous présentera le gâteau de l'An Neuf au centre de la piste de danse.

Nous vous prions de trouver ci-joint le menu proposé à 280 € par personne, tout compris (menu, champagne et vin à discrétion).

Pour vos réservations ou plus d'informations, merci de contacter le restaurant La Maison Carrier au 04 50 53 00 03, ou [infos@hameaualbert.fr](mailto:infos@hameaualbert.fr)

En espérant fêter ensemble la nouvelle année 2019, nous restons à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Veuillez agréer Madame, Monsieur, l'expression de nos salutations distinguées.

Stéphane GASSOT,  
Directeur, chef de cuisine

*Afin de confirmer votre table, nous vous demanderons un acompte de 140 €/personne. En cas d'annulation après le 24 décembre 2018, la valeur de l'acompte sera conservée à titre de dédommagement.*

# Menu de la Saint-Sylvestre

RESTAURANT DE PAYS LA MAISON CARRIER

280 €/personne

Pressé de foie gras de canard et coing du jardin,  
réduction de balsamique et brioche à la cannelle

\*

Noix de Saint-Jacques simplement saisies,  
céleris confits et pommes Granny, beurre de crustacés

\*

Filet de maigre sur la peau,  
nage de cardon et caviar fermier français

\*

Suprême de chapon des Dombes farci aux truffes,  
pommes de terre Charlotte et potimarron

\*

Persillé de Tignes, frisée fine à l'huile et cerneaux de noix

\*

Mangue rôtie entière, meringue au marron confit et coulis au miel

\*

Le gâteau de l'An Neuf et jéroboam de Champagne Henri Giraud

\*

Petits fours, mignardises et chocolats

Vin Rouge : Château Dauzac Grand Cru Classé – Margaux 2011 servi en magnum

Champagne : Henri Giraud – “Esprit Nature” servi en magnum



RESTAURANT LA MAISON CARRIER

44 route du Bouchet – 74400 Chamonix Mont-Blanc ■ Tél. 04 50 53 00 03 ■ [www.hameaualbert.fr](http://www.hameaualbert.fr)