



DORMIO RESTAURANT FLAINE 1850

Menu de Noël

€ 39,50

Pâté de viande

**Pâté de viande, servi avec des cornichons et
de la confiture de myrtilles**

Meat pâté served with pickles and myrtle jam

/

Terrine de Poisson

**Terrine de poisson fumé, accompagnée d'une sauce citron-
aneth.**

Fish terrine, served with a lemon-dill sauce

Dos de Cabillaud en papillote

**Filet de cabillaud tendre avec des légumes de saison et
une sauce beurre blanc**

Tender cod fillet with seasonal vegetables, served with a light
butter sauce

/

Bœuf Bourguignon

**Classique de la cuisine française, avec des champignons,
des oignons, des pommes de terre et du lard**

Classic French dish of beef slow-cooked in red wine with mushrooms,
onions, potatoes and bacon

Tarte Tatin avec glace à la vanille

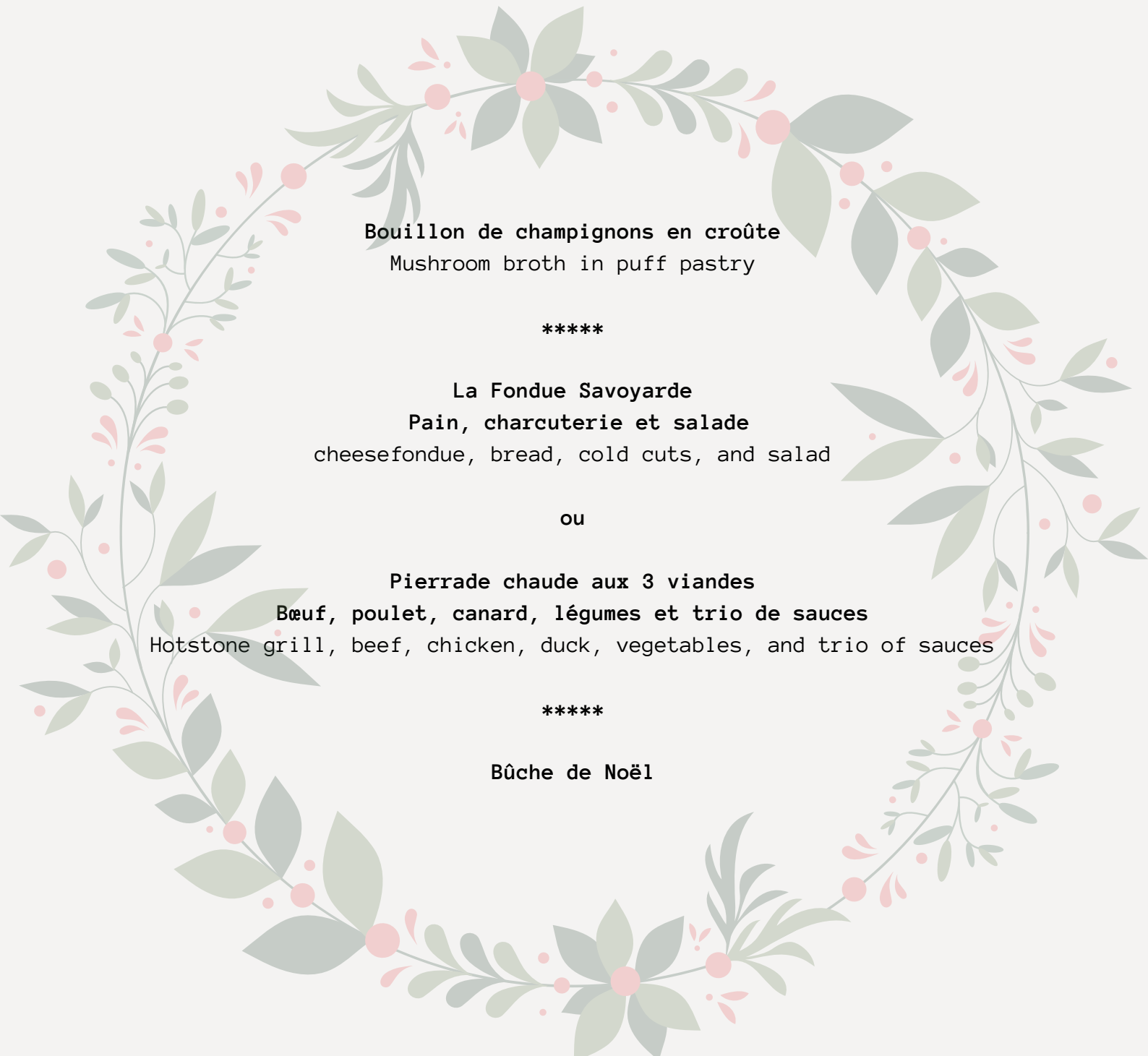
**Tarte aux pommes renversée avec une boule de glace
à la vanille**

Upside-down apple tart with caramelized apples, served with a scoop
of creamy vanilla ice cream

DORMIO RESTAURANT FLAINE 1850

Menu Le Réveillon de Noël 2024

€ 39.50



Bouillon de champignons en croûte
Mushroom broth in puff pastry

La Fondue Savoyarde
Pain, charcuterie et salade
cheesefondue, bread, cold cuts, and salad

ou

Pierrade chaude aux 3 viandes
Bœuf, poulet, canard, légumes et trio de sauces
Hotstone grill, beef, chicken, duck, vegetables, and trio of sauces

Bûche de Noël