

# Nos plats de fêtes

## à emporter

Commandes au 03 29 25 41 39 ou à [hotel.lesvallees@labellemontagne.com](mailto:hotel.lesvallees@labellemontagne.com)  
(commandes au minimum la veille avant 18h pour le lendemain)

Retrait de vos commandes tous les jours dès le samedi 19/12 à partir de 11h30.

### ENTRÉES

10€

- Médaillon de Foie Gras aux senteurs des marchés de Noël
- Millefeuille de crabe et crevettes sauvages en tuile de parmesan & guacamole
- Saumon fumé en feuille de nori, pickles de légumes, chique Vosgien

### PLATS VIANDE

16€

- Filet de chapon en blanquette aux morilles et châtaignes, pommes au foin & lunes de potimarron
- Dos de cerf aux cépes, purée comme un aligot & carottes de vin de baies de Timut

### PLAT POISSON

16€

- Noix de Saint-Jacques snackées, risotto carnaroli au poulpe & petits pois
- Filet de Saint-Pierre aux épices anisées, pommes écrasées aux olives & sommités aux amandes

### FROMAGE

5€

- Profiteroles au fromage frais fumé, confiture de tomates au lard Vosgien

### DESSERTS

6€

- Macaron crémeux gianduja, noix de macadamia & mini poire au vin rouge
- Coque chocolatée, mousse ivoire, cœur mirabelle & sablé au grué de cacao



## Formule menu de fêtes à 36€

**ENTRÉE + PLAT + FROMAGE + DESSERT AU CHOIX**

