

MENU DE NOËL

HIVER 2025-26

CHRISTMAS MENUS 2025 / MENÙ DI NATALE 2025

LES ESCONDUS

55€ / pers.
Menu complet
(Supplément assiette
de fromages - 9€)

MENU DE NOËL

Entrée - 18€

Terrine de foie gras au génépi de Papy
Raymond
Chutney de poires aux épices douces,
Pain aux noix croustillant

Plat - 29€

Chapon fermier rôti à basse température
Purée de panais et topinambours à la truffe
Jardinière de légumes d'hiver glacés au
beurre, éclats de noisettes caramélisées

Dessert - 12€

Buchette façon Royal Dacquoise,
croustillant praliné, mousse chocolat,
crème brûlée vanille d'Indonésie,
éclats de caramel au beurre salé

Réservation : 04 92 46 67 00

Restaurant Les Escondus - 50 Cours Rohner - Vars Les Claux

MENU DE NOËL

HIVER 2025-26

CHRISTMAS MENUS 2025 / MENÙ DI NATALE 2025

LE 16-150

95€ / pers.
En 6 séquences
(4 séquences pour les
petits - 12 ans 45€)

MENU DE NOËL

Amuse-Bouche

Saint Jacques juste snackée
Velouté soyeux de potimarron & éclats
de noisettes torréfiées

Pour commencer

Opéra de foie gras
Poire pochée, voile de chocolat,
brioche maison tiédie

Le bar

Bar confit à l'huile d'olive
Panais, émulsion à la vanille et
copeaux de jambon cru du pays

Le veau

Mignon de veau en croûte
Légumes d'hiver rôtis & jus réduit
parfumé à la truffe

L'Interlude Fromager

Sucette de flocon
Effluves de truffe & notes d'ananas

Final

La sphère de Noël
Coeur brownie, mandarine
éclatante & touche végétale de céleri

Réservation : 04 92 46 54 72

Hôtel 16 | 150 & Spa NUXE - Restaurant SKITCHEN - Vars Sainte Marie