



Menu de Noël

à La Brasserie du Fantin

20, 21 & 24 décembre au déjeuner

65 euros par personne hors boisson

Saumon Gravlax au sapin de Chamrousse

Terrine de foie gras

Duo de gambas et langoustine,
vierge truffée et légumes d'hiver

Gourmandise de Noël

Le contenu du menu est susceptible d'être modifié selon les arrivages et l'inspiration du Chef Stéphane Froidevaux. Les plats peuvent contenir un ou plusieurs allergènes. Ils peuvent être adaptés pour les personnes intolérantes au gluten ou au lactose mais pas aux personnes véganes.