

LE CAP HORN
RESTAURANT
CHAMONIX

Nouvel An 2025

Option 1

Le dîner au Cap Horn à 245 euros par personne sans boissons.

Dîner + soirée dansante avec DJ au restaurant – Pas d'accès à notre bar Le Pèle

Option 2

Dîner dans la salle du « Cap Blanc » à 295€ par personne sans les boissons

Dîner au Cap Blanc + Soirée dansante au Pèle, notre boîte de nuit. Vous gardez votre table de restaurant toute la soirée et pouvez descendre au Pèle pour profiter de la soirée et du DJ. Pas de tables réservées au Pèle.

Option 3

Dîner au Pèle à 295 euros par personne sans les boissons - notre nouveau concept "club & dining" situé dans les caves du Cap Horn.

Vous gardez votre table au Pèle toute la soirée.

Option 4

Entrée et table au Pèle – la boîte de nuit - sans le repas

Avec un package boisson de minimum 250€/personne (dom pérignon, vodka grey goose

Avec des tables réservées pour les boissons uniquement.

Toutes les demandes se font par e-mail à l'adresse restaurantlecaphorn@gmail.com

Les enfants de moins de 18 ans ne sont pas acceptés.

Les réservations sont confirmées une fois le paiement total reçu avant le 15 décembre 2024.

En cas d'annulation, nous remboursons les menus jusqu'au 18 décembre inclus.

Menu de Nouvel An

Coupe de Champagne Louis Roederer
et son **Poppers de Gambas et Parmiggiano Reggiano AOP,**
sauce Yuzu Piquillos

Uramaki de Saumon cru et Saumon « aburi »
Sauce Yuzu au poivre, Aïoli à la truffe, feuille de Sancho,
Avocat, Quinoa croustillant, Masago

Taquitos de Homard Bleu aux Agrumes
Avocat, Coriandre, Cebette

Noix de Saint Jacques dans sa coquille
Gratinée à l'Amarillo, Mousseline de Carottes et
Gingembre, Chips de Carottes

Filet de Turbot à la Plancha et Ikura
Butternut au rôti Sésame Noir, choux Kale,
Beurre Blanc au Saké

ou

Filet de Bœuf « Black Angus » façon Rossini
Pavé de Pommes de terre Charlotte à la Truffe,
Cube de Foie Gras poêlé, Jus réduit au Porto

Lollipop de Brillât Savarin à la Truffe Noire
Roulée aux Graines de Courges et tournesol,
Chutney Coing Romarin

La douceur de Saint-Sylvestre

LE CAP HORN
RESTAURANT
CHAMONIX

2025 New Year's Eve

Option 1

Dinner at Cap Horn for 245 euros per person, drinks not included.

Dinner + dance party with DJ in the restaurant - No access to our bar Le Pèle

Option 2

Dinner in the "Cap Blanc" dining room at €295 per person, drinks not included.

Dinner at Cap Blanc + Dance at Le Pèle, our nightclub. You keep your restaurant table all evening and can go down to Le Pèle to enjoy the evening and the DJ. No reserved table at Le Pèle.

Option 3

Dinner at Le Pèle for 295 euros per person excluding drinks - our new "club & dining" concept located in the Cap Horn cellars.

You keep your table at Le Pèle all evening.

Option 4

Entry and table at Le Pèle - the nightclub - without meal

With a minimum drinks package of 250€/person (dom pérignon, grey goose vodka etc...)

With tables reserved for drinks only.

All requests must be sent by e-mail to restaurantlecaphorn@gmail.com

Children under 18 are not accepted.

Reservations are confirmed once full payment has been received by December 15, 2024.

In the event of cancellation, menus will be refunded up to and including December 18.

New Year's Eve Menu

Glass of Louis Roederer Champagne
with it **Gambas and Parmesan Poppers, Yuzu Piquillos sauce**

Torched Salmon Aburi Roll
Yuzu pepper sauce, Truffle Aioli, Sancho leaf,
Avocado, puffed quinoa, Masago

Lobster and Citrus Taquitos
Avocado cream, Coriander, Scallions

Amarillo baked Scallops
Carottes and Ginger mousseline,
carrot crisps

Filet of Turbot à la Plancha and Ikura
Roasted Butternut Squash, Black Sesame,
Saké and Ginger Beurre Blanc

or

Roasted Fillet of Black Angus Beef, Rossini style
Crispy truffle potatoes, Foie Gras à la plancha,
Porto wine Sauce

Brillat Savarin and Black Truffle Lollipop
Toasted Pumpkin and Sun Flower Seeds,
quince and Rosemary Chutney

The Cap Horn's New Year's Eve Dessert