

MENU DU RÉVEILLON

NEW YEAR'S EVE MENU

260€ PAR PERSONNE, HORS BOISSONS
PER PERSON, EXCLUDING DRINKS

HAPPY NEW YEAR

2023

AMUSE-BOUCHES / BITE-SIZED APPETIZERS

Nikiri saumon Teriyaki et caviar « Petrossian » / *Salmon Teriyaki Nigiri and Petrossian caviar*
Maki Springs Rolls gambas / *Maki prawns Spring Rolls*
Tartare de bœuf ponzu, crème de Truffe, riz soufflé / *Ponzu beef tartare, Truffle cream, puffed rice*

PRÉMICES / APPETIZER

Carpaccio de Noix de Saint-Jacques aux agrumes, crème au citron yuzu, œufs de brochet fumés
Citrus fruits Scallops carpaccio, yuzu lemon cream, smoked pike roe

ENTRÉE / STARTER

Escalope de foie gras poêlée, variations de topinambour, jus à la Truffe noire d'hiver « Tuber Melanosporum »
Seared pan-fried Foie gras, jerusalem artichoke, winter black Truffle juice "Tuber Melanosporum"

LA MER / SEA & SHELLS

La raviole de Homard, mousseline de céleri-rave, bisque de Homard au vin jaune du Jura
Lobster ravioli, celeriac mousseline, lobster bisque with Jura yellow wine

PAUSE / BREAK

Le fameux Trou Savoyard, sorbet romarin, Chartreuse verte
Rosemary sorbet with green Chartreuse

LA TERRE / MEAT

Médaille de chevreuil rôti aux aromates, coulis de potimarron, cerfeuil tubéreux et sauce Grand Veneur
Venison medallion roasted with herbs, pumpkin coulis, tuberous chervil and Grand Veneur sauce

FROMAGE / CHEESE

Brillat-Savarin Truffé
"Brillat-Savarin" cheese stuffed with black Truffles

DESSERT

Pavlova aux fruits exotiques et crémeux à la vanille
Pavlova with exotic fruits and creamy vanilla

ASSIETTE DE MIGNARDISES / DELICACIES



GAINA

COURCHEVEL



MENU ENFANT KID'S MENU

49€ PAR ENFANT, HORS BOISSONS
PER KID, EXCLUDING DRINKS

HAPPY NEW YEAR

2023

AMUSE - BOUCHES / BITE - SIZED APPETIZERS

Nikiri saumon Teriyaki
Salmon Teriyaki Nigiri

Maki Springs Rolls gambas
Maki prawns Spring Rolls

Tartare de bœuf ponzu, crème de Truffe, riz soufflé
Ponzu beef tartare, Truffle cream, puffed rice

ENTRÉE / STARTER

Saumon Gravlax en carpaccio aux agrumes, crème au citron yuzu
Gravlax salmon in citrus carpaccio, yuzu lemon cream

PLAT PRINCIPAL / MAIN DISH

Filet de bœuf, gnocchi poêlé, variation de topinambour, jus à la Truffe noire d'hiver « Tuber Melanosporum »
Beef fillet, pan-fried gnocchi, jerusalem

DESSERT

Pomme au four, spéculoos et crémeux caramel
Baked apple, speculoos and creamy caramel

LIVE MUSIC & DJ SET

Benti (Dj), Barbara Monte (violon), Emilie de la Fléchère (saxophone)



GAIA

COURCHEVEL