

2024

MENU DU RÉVEILLON / NEW YEAR'S EVE MENU

290€ PAR PERSONNE, HORS BOISSONS
PER PERSON, EXCLUDING DRINKS

AMUSE - BOUCHES / BITE - SIZED APPETIZER

Nigiri de Bar, sauce Teriyaki et Caviar / *Sea Bass Nigiri with Teriyaki sauce and Caviar*
Crabe au Ponzu, crème de Truffe, riz soufflé / *Crab with Ponzu, Truffle cream and puffed rice*
Maki Spring Rolls Saumon / *Salmon Maki Spring Rolls*

PRÉMIÈRES / APPETIZER

Salade de Homard Breton, céleri et pomme granny, velouté de cresson onctueux
Brittany Lobster salad with celery and granny smith apple, creamy watercress velouté

ENTRÉE / STARTER

Foie Gras de Canard poêlé, quintessence de champignons forestiers
Pan-Seared Duck Foie Gras, essence of forest mushrooms

LA MER / SEA & SHELLS

Noix de Saint-Jacques à la plancha, sauce XO aux coquillages, épinards et salicornes
Seared Scallops with Shellfish XO Sauce, spinach and samphire

PAUSE / BREAK

Le fameux Trou Savoyard, sorbet romarin, Chartreuse Verte
Rosemary sorbet, Green Chartreuse

LA TERRE / MEAT

Le Poulet de Bresse à la Truffe, farci aux Morilles et Truffe, sauce poulette au vin jaune, écrasé de Céleri-Rave
Truffled Bresse Chicken, stuffed with Morels and Truffle, yellow wine poulette sauce, mashed celeriac

FROMAGE / CHEESE

Tomme florale de montagne, chutney de datte
Mountain floral Tomme Cheese, date chutney

DESSERT

Le Vacherin glacé, coulis de fruits rouges
Frozen Vacherin with red berry coulis

GAM

COURCHEVEL

2024

MENU DU RÉVEILLON / NEW YEAR'S EVE MENU

MENU ENFANT - KID'S MENU

55€ PAR ENFANT, HORS BOISSONS
PER KID, EXCLUDING DRINKS

AMUSE - BOUCHES | BITE - SIZED APPETIZERS

Nigiri de Bar, sauce Teriyaki et Caviar
Sea Bass Nigiri with Teriyaki Sauce and Caviar
Crabe au Ponzu, crème de Truffe, riz soufflé
Crab with Ponzu, Truffle cream and puffed rice
Maki Spring Rolls Saumon
Salmon Maki Spring Rolls

ENTRÉE | STARTER

Salade de Homard Breton, céleri et pomme granny, velouté de cresson onctueux
Brittany Lobster salad with celery and granny smith apple, creamy watercress velouté

PLAT PRINCIPAL | MAIN DISH

Le Poulet de Bresse à la Truffe, farci aux Morilles et Truffe,
sauce poulette au vin jaune, écrasé de céleri-cave
*Truffled Bresse Chicken, stuffed with Morels and Truffle,
yellow wine poulette sauce, mashed celeriac*

DESSERT

Le Vacherin Glacé, coulis de fruits rouges
Frozen Vacherin with red berry coulis

DJ & LIVE MUSIC

(Violon & Voix)

GAM

COURCHEVEL