

Menu de Noël

160€

hors boisson - excluding drinks



AMUSE-BOUCHE

AMUSE-BOUCHE

*

TERRINE DE FOIE GRAS MAISON,
MARMELADE DE POMMES, PORTO REDUIT
HOMEMADE FOIE GRAS TERRINE
APPLE MARMALADE, PORT WINE REDUCTION

*

SALADE DE LANGOUSTES, MAYONNAISE MAISON
CRAYFISH SALAD, HOMEMADE MAYONNAISE

*

SAINT-JACQUES RÔTIES,
VELOUTÉ D'ENDIVES, FENOUIL CONFIT
ROASTED SCALLOPS,
CREAM OF ENDIVE SOUP, CANDIED FENNEL

*

FILET DE DINDE FERRIERE CONFIT AUX MARRONS
ET AUX POTIMARRONS, TRUFFE NOIRE
GLAZED FARMYARD TURKEY FILLET WITH CHESTNUTS
AND RED KURI SQUASH, BLACK TRUFFLE

*

BRIE DE MEAUX AUX TRUFFES, SALADE DE MÂCHE
BRIE DE MEAUX CHEESE WITH TRUFFLES,
LAMB'S LETTUCE SALAD

*

LA BÛCHE DE NOËL

YULE LOG



....



ÉCRIN BLANC

Courchevel

Les plats « faits maison » sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

"Homemade" dishes are prepared on the premises from raw ingredients.

Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur).
Service compris.

Nets prices in euros (VAT following the law).
Service included.