

Menu du Réveillon



210€

hors boisson - excluding drinks

AMUSE-BOUCHE, COUPE DE CHAMPAGNE
AMUSE-BOUCHE, GLASS OF CHAMPAGNE

*

FOIE GRAS DE CANARD POÊLÉ,
FIGUE RÔTIE AU PORTO
PAN-FRIED DUCK FOIE GRAS,
ROASTED FIG WITH PORT WINE

*

6 HUÎTRES, PAIN NOIR, VINAIGRE AUX ÉCHALOTES
6 OYSTERS, BLACK BREAD, SHALLOT VINEGAR

*

PAVÉ DE TURBOT,
COCO DE PIGNA AU CHORIZO DE BŒUF,
ET TRUFFE NOIRE
TURBOT FILLET,
COCO DE PIGNA BEANS WITH BEEF CHORIZO,
AND BLACK TRUFFLE

*

GRANITE AU GÉNÉPI, POIRE, ET CITRON VERT
GÉNÉPI HERBAL LIQUEUR GRANITA, WITH LIME

*

FILET DE VEAU,
GRATIN DE CROZET AUX CÈPES ET AUX TRUFFES
VEAL FILLET,
CROZET GRATIN WITH PORCINI MUSHROOMS AND TRUFFLES

*

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

*

SURPRISE !
SURPRISE!

....



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.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération. Alcohol abuse is dangerous for your health, consume with moderation.