LE BAL À GUITOU

MENU DU RÉVEILLON DE LA ST SYLVESTRE 31.12.2019

Amuse-bouche et sa coupe de champagne
Appetizer and his glass of champagne

Mi-cuit de foie gras aux truffes
et brioche toastée
Half-cooked foie gras with truffles and toasted brioche

Demi homard poché, caviar et sabayon champagne
Poached half lobster, caviar and champagne sabayon

Filet de boeuf Wellington, purée aux truffes
et petits légumes glacés
Wellington beef fillet with truffle puree and glazed babyvegetables

---

Bûche aux agrumes meringuée, flambée au Cointreau
Citrus fruit meringue log flamed with Cointreau

230 euros/personne, hors boisson
230 euros/person, excluding drinks

Le Bal à Guitou - Rue Park City - 73120 Courchevel 1850