LA CANTINE

COURCHEVEL 1850

MENU NOUVEL AN

New Year's Eve Dinner

MISES EN BOUCHE

HUÎTRE GILLARDEAU N°3 CHAUDE & SON SABBAYON AU CHAMPAGNE DEUTZ
huître gillardeau n°3 chaude & son sabbayon au champagne

CAVIAR D'ALTITUDE KASNODAR SUR SA POMME DE TERRE RATE & CRÈME CIBOULETTE
caviar d'altitude rova sur sa pomme de terre rate & crème ciboulette

ENTRÉES

FOIE GRAS MAISON AU TORCHON, BRIOCHE & CHUTNEY
foie gras maison au torchon, brioche & chutney

COEUR DE SAUMON FUMÉ LABEL ROUGE POCHÉ & SALADE FOLLE D'HERBES FRAICHES
coeur de saumon fumé label rouge poché & salade folle d'herbes fraiches

PLATS

DUO ST JACQUES & HOMARD À LA TRUFFE, RISOTTO D'ORGE & CHATAIGNES
duo st jacques & homard, risotto d'orge & chataignes

FILET DE BOEUF WELLINGTON, LÉGUMES ANCIENS, SAUCE FOIE GRAS & MORILLES
filet de boeuf welington, légumes anciens & morilles

DESSERT

SOUPE DE CLÉMENTINES, GANACHE MONTÉE CHOCOLAT BLANC ET TUILE CACAO
soupe de clémentines, ganache montée chocolat blanc et tuile cacao

260 EUROS PAR PERSONNE, HORS BOISSONS
260 euros per person, excluding drinks