

•

★ MENU RÉVEILLON DE NOËL ★  
★ 24 décembre 2019 ★

# MERRY CHRISTMAS

•

Caviar d'Osciètre de la « Maison Petrossian »,  
accompagné de ses garnitures

*Oscetra caviar by 'Maison Petrossian'  
with trimmings*

Foie gras de canard des Landes dressé sur un pain brioché,  
crème de dattes, pommes vertes

*Duck foie gras from the Landes served on brioche,  
with a cream of dates, green apples*

Langoustines royales snackées, leurs raviolis, moutarde de Cremone,  
émulsion de pecorino

*Grilled langoustines royale with raviolis, Cremone mustard,  
pecorino emulsion*

Chapon de Bresse servi en deux cuissons

*Bresse capon cooked in two ways*

la cuisse  
cuite à basse température

*the thigh  
cooked at a low temperature*

le suprême  
farci à la truffe noire Melanosporum,

*the supreme truffle,  
stuffed with Melanosporum black*

Pommes dauphines, petites carottes, navets

*Pommes dauphines, baby carrots, turnips*

Voyage autour du monde avec les traditionnelles bûches de Noël

*Journey around the world with the traditional Yule logs*

AIRELLES

COURCHEVEL  
*Les Airelles*