MENU SAINT SYLVESTRE

31 décembre 2019

HAPPY NEW YEAR

Perles d'Oscietre de la « Maison Petrossian »,
accompagnées de ses garnitures

Oscetra by 'Maison Petrossian'
with trimmings

•

Belles noix de Saint-Jacques normandes,
mousseline de topinambours, girolles,
émulsion de parmesan, truffe noire Melanosporum

Fine scallops from Normandy,
Jerusalem artichoke mousseline, girolle mushrooms,
parmesan emulsion, Melanosporum black truffle

•

Ravioles de king crabe Royal aux couleurs des Airelles,
son consommé, feuilles d'or, pistils de safran

Airelles King crab royal ravioli with consommé,
flakes of gold, saffron pistils

•

Filet de veau du limousin cuit au sautoir,
potimarron fondant, sabayon au vin jaune du Jura, truffe blanche d'Alba

Sautéed Limousine veal fillet,
melt-in-the-mouth onion squash, zabaione in Jura vin jaune, white Alba truffle

•

« The Greatest » dessert des Airelles

'The Greatest' Airelles dessert

AIRELLES

COURCHEVEL
Les Airelles