

---

---

# L'AVENTURE

Courchevel

## New Year's Eve Dinner

Monday December 31st

### Amuse-Bouche

Appetizer

Verrine de homard bleu, concombre et son espuma de chou-fleur

Blue lobster, cucumber and cauliflower foam in a glass

Tartare de Black Cod, jus de yuzu, lait de coco et zestes de kombawa

Black Cod tartar yuzu juice, coconut milk and kombawa zest

Pomme de terre bleue, caviar Petrossian Impérial et crème aux herbes sauvages

Blue potatoe, Imperial Petrossian caviar, wild herb cream

### Entrée

Starter

Lingot de foie gras mariné au poivre noir de Tasmanie et aquarelle de fruits exotiques

Block of foie gras with Tasmanian black pepper marinade, exotic fruit

Cœur de saumon sauvage Sockeye d'Alaska, et son méli-mélo de légumes croquants

Heart of Alaska Sockeye wild salmon, assortment of crunchy vegetables

### Plat

Main course

Pavé de Turbot et sa purée de carottes fanes et crème au safran

Thick turbot steak, young carrot purée and saffron cream

Tournedos de bœuf Wagyu Rossini, pommes de terre poêlées à la truffe noire, poêlée de girolles et jus aux cèpes

Medallion of Wagyu beef, sautéed potatoes with black truffle, pan-sautéed girolle mushrooms and cepe juice

### Dessert

Dessert

Mont blanc : Meringue française, chantilly au mascarpone et pâte à la châtaigne

French meringue, mascarpone whipped cream and chestnut jelly

340 euros/personne, hors boissons

340 euros/person, excluding drinks

---

---