

LA COURSIVE DES ALPES

Menu du Dimanche 31 décembre 2023

Pour commencer...

Cèpes en deux façons et châtaignes

ENTRÉE/STARTER

Saint-Jacques rôties, raviole de ricotta à la truffe

Scallops roasted, home made ricotta ravioli and truffle

POISSON/FISH

Saint-Pierre à l'huile d'olive, émulsion d'oseille et semoule de céleri

John Dory roasted with olive oil and sorrel emulsion, celery

VIANDE/MEAT

Le boeuf confit 8 heures et foie gras, purée beurrée truffée

Confit beef « 8 hours » à la Royale (foie gras poêlé), mashed potatoes flavored with truffles

DESSERT/DESSERT

Millefeuille à la vanille, caramel et noisettes grillées

Vanilla millefeuille, caramel and grilled nuts

140€

Prix nets, hors boissons

RESERVATION 04 79 06 44 97

