



Menu de Réveillon

*Foie gras de pato com geleia de marmelo
&
Filé de salmonete em musselina de batata e hadoque defumado
&
Robalo estilo gravlax com limão caviar*

*Lagostins perolados temperados com caviar oscetra
Banhados em lima cremosa*

*Lagosta azul e linguado assados com manteiga de alho preto
Alcachofras cozidas com molho de carne trufado*

Em espuma de tomilho aromatizado com genepi

*Mignon de vitela cozido com trufas negras
Avelã crocante, chirívia, molho apimentado*

Sobremesa de Réveillon

Doces e guloseimas

*Supplement for hotel guest in half board
260 Euros per person excluding drinks
150 Euros per child excluding drinks*

*Price for external guests
345 Euros per person excluding drinks
180 Euros per child excluding drinks*



Animations:

From 7.30pm: Pre-dinner time with piano and an orchestra at the bar

To follow, dinner at La Table du Lana restaurant until 11.45pm with an orchestra close up

Midnight at the Bar: Fireworks in Courchevel from our slope-side terrace.

Dancing until dawn at the bar lounge with an orchestra and a DJ