



Menu Saint Sylvestre

Mardi 31 Décembre

*Tourteau au caviar osciètre
&
Homard breton en fine gelée au tom yam
&
Bouchée croustillante de ris veau à la truffe*

*Langoustines nacrées relevé de gingembre citron
Asperges vertes aux saveurs de paprika et agrumes*

*Turbot aux Saint-Jacques de Bretagne
Façon Rossini*

Granité à la poire parfumé au génépi

*Volaille fermière, Homard breton
Le suprême de volaille cuit au vin jaune, homard rôti aux truffes
La cuisse aux senteurs des sous-bois*

Dessert de la Saint Sylvestre

Mignardises et Gourmandises



Animation :

A partir de 19h30 : Apéritif au bar avec ambiance Piano en première partie et orchestre en deuxième partie.

(Cet apéritif n'est pas compris dans le repas. Nous vous remercions de réserver également une table dans notre bar si vous souhaitez profiter de cet apéritif.)

Dîner à la table du Lana jusqu'à 23h45 avec orchestre qui se déplace de table en table.

Retour au Bar pour 00h00 : Le feu d'artifice de Courchevel sera visible du salon ou de la terrasse.

Pour finir, Dancing avec orchestre, DJ et cotillons ... jusqu'à l'aube!

Supplément pour les clients demi-pensionnaires

270 Euros par personne hors boissons

160 Euros par enfant hors boissons

Prix pour les clients extérieurs à l'hôtel

355 Euros par personne hors boissons

210 Euros par enfant hors boissons