



LANA



MENU SAINT SYLVESTRE

31 DÉCEMBRE 2025

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

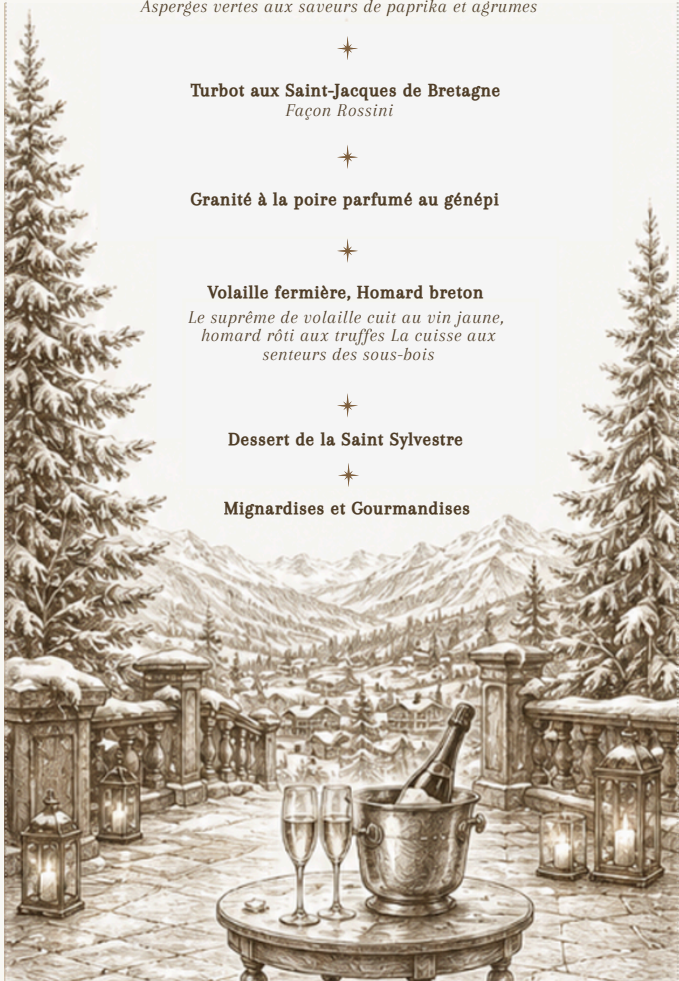
*Le suprême de volaille cuit au vin jaune,
homard rôti aux truffes La cuisse aux
senteurs des sous-bois*



Dessert de la Saint Sylvestre



Mignardises et Gourmandises





LANA



SAINT SYLVESTRE



ANIMATIONS :

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!



PRIX POUR LES CLIENTS EXTÉRIEURS À L'HÔTEL

700 EUROS PAR PERSONNE HORS BOISSONS

400 EUROS PAR ENFANT HORS BOISSONS

