

2025

MENU DU RÉVEILLON / *NEW YEAR'S EVE MENU*



1ÈRE PARTIE

VIN'SAX
AMINE PERCU
DUO SAX/MUSICIEN



2ÈME PARTIE

RICO
DJ

2025

MENU DU RÉVEILLON / *NEW YEAR'S EVE MENU*

290€ PAR PERSONNE, HORS BOISSONS
PER PERSON, EXCLUDING DRINKS

AMUSE - BOUCHES / *BITE - SIZED APPETIZER*

Nigiri de bœuf, sauce Teriyaki / *Beef Nigiri, Teriyaki dressing*

Huître tiède, crème de Choux-fleur et Caviar Oscietre
Warm Oyster, Cauliflower cream and Oscietra Caviar

Maki Spring Rolls noix de Saint-Jacques, Wasabi et Pomme verte
Sea scallop Spring Rolls Maki, Wasabi and green Apple

PRÉMICES / *APPETIZER*

Carpaccio de Gambas « Carabineros », Poutargue, vinaigrette aux Agrumes
« Carabineros » Prawns carpaccio, Poutargue, Citrus vinaigrette

ENTRÉE / *STARTER*

Foie Gras de Canard poêlé, onctueux de Panais et Noisettes
Pan-fried Duck Foie Gras, onctuous Parsnip and Hazelnuts

LA MER / *FROM THE SEA*

La raviole de Homard, bisque de Gingembre et Citronnelle
Lobster raviole, Ginger bisque and Citronella

PAUSE / *BREAK*

Le fameux « Trou Savoyard », sorbet Romarin, Chartreuse verte
The famous « Trou Savoyard », Rosemary sorbet, green Chartreuse

LA TERRE / *FROM THE LAND*

Le Poulet de Bresse à la Truffe (Tuber Melanosporum) en ballotine au vin jaune du Jura,
Pommes de terre Anna, sauce poulette à la Truffe

*Bresse Chicken with Truffle (Tuber Melanosporum), shaped into a ballotine with
yellow wine from Jura, Anna Potatoes and poulette Truffle sauce*

FROMAGE / *CHEESE*

Le Brillat-Savarin Truffé
Truffle Brillat-Savarin

DESSERT

Mont-Blanc aux Marrons, crémeux Vanille et confit de Mandarine
Chesnut Mont-Blanc, creamy Vanilla and Tangerine confit



Bistrot Manali
COURCHEVEL

GAIN
COURCHEVEL

2025

MENU DU RÉVEILLON / *NEW YEAR'S EVE MENU*

MENU ENFANT - *KID'S MENU*

55€ PAR ENFANT, HORS BOISSONS
PER KID, EXCLUDING DRINKS

AMUSE - BOUCHES / *BITE - SIZED APPETIZERS*

Nigiri de bœuf, sauce Teriyaki / *Beef Nigiri, Teriyaki dressing*
Maki Spring Rolls noix de Saint-Jacques, Wasabi et Pomme verte
Sea scallop Spring Rolls Maki, Wasabi and green Apple

ENTRÉE / *STARTER*

Saumon fumé, crème Aigrelette et blinis
Smoked Salmon, Sourish cream and blinis

PLAT / *MAIN DISH*

Le Poulet de Bresse à la Truffe (Tuber Melanosporum) en ballotine
au vin jaune du Jura, Pommes de terre Anna et sauce poulette à la Truffe
*Bresse Chicken with Truffle (Tuber Melanosporum), shaped into a ballotine
with yellow wine from Jura, Anna Potatoes and poulette Truffle sauce*

DESSERT

Mont-Blanc aux Marrons, crémeux Vanille et confit de Mandarine
Chesnut Mont-Blanc, creamy Vanilla and Tangerine confit



Bistrot Manali
COURCHEVEL



COURCHEVEL