

# Menu du Nouvel An 2025

Cromesquis de polenta aux truffes fraîches, en croustillant de noisettes  
Fresh truffles polenta cromesquis with crispy hazelnut

Tatare de boeuf, huître Gillardeau et Caviar Ossetra Royal  
Beef Tatar, Gillardeau oyster and Ossetra Royal Caviar

Ombre Chevalier confit au sel de grenade  
Lake fish confit with pomegranate salt



Raviole de Colrave à la chaire de crabe royal, citron caviar et émulsion champagne Rosé  
Kohlrabis raviole with royal crab, lemon caviar and champagne rosé emulsion



Tartelette de morilles, ris de veau et foie gras, sabayon forestier au vin jaune  
Morels tartlet, sweetbreads and foie gras, mushrooms cream



Noix de Saint-Jacques poêlées, mousseline de châtaignes aux truffes fraîches et  
jus onctueux aux saveurs de brioche toastée  
Pan-fried scallops, chestnut mousseline with fresh truffles



Filet de biche en viennoise de pain d'épices, poire au vin chaud, mousseline de carottes  
des sables et sauce grand veneur

Venison filet in viennese gingerbread, pear with mulled wine,  
carrot mousseline and Grand Veneur sauce



Onctueuse crème double de Gruyère, confit de cerises Amarena, truffes fraîches et meringue  
Swiss double cream, confit of Amarena cherries, fresh truffles and meringue

LS | LA SAULIRE  
COURCHEVEL

