



BISTROT ALPIN

[2025]

Menu du réveillon

180 € par personne hors boissons
Drinks not included

AMUSE-BOUCHES / BITE-SIZED APPETIZERS

Mini croque-monsieur Truffe et jambon / *Mini Truffled croque-monsieur with ham*
Blinis au saumon fumé, citron caviar / *Blinis with smoked salmon, caviar lime*

ENTRÉE / STARTER

Foie gras maison, caramel aux épices douces et poire pochée au vin de Mondeuse de Savoie
Homemade foie gras, spiced caramel and pear poached in Mondeuse wine from Savoie

LA MER / SEA & SHELLS

Noix de Saint-Jacques snackée à la plancha, bouillon à l'huile d'olive et fenouil croquant
Seared scallops cooked à la plancha, olive oil broth and crispy fennel

LA TERRE / MEAT

Dos de Chevreuil rôti, sauce à la Truffe noire, déclinaison de topinambours
Roasted Venison loin, black Truffle sauce and Jerusalem artichoke variations

FROMAGE / CHEESE

Brillat-Savarin au cœur de Truffe noire d'hiver
Brillat-Savarin cheese with winter black Truffle center

DESSERT

Le Chocolat blanc aux fruits exotiques, chantilly au poivre de Timut
White Chocolate with exotic fruits and whipped cream with Timut pepper





BISTROT ALPIN

[2025]

Menu enfant *Kid's menu*

49 € par enfant hors boissons
Drinks not included

AMUSE - BOUCHES / BITE - SIZED APPETIZERS

Mini croque-monsieur Truffé / *Mini Truffled croque-monsieur*

Blinis au saumon fumé, citron caviar / *Blinis with smoked salmon and caviar lime*

ENTRÉE / STARTER

Crème de potiron, filet de Cabillaud poché à l'huile d'olive, éclats de châtaigne
Pumpkin cream soup, olive oil-poached Cod fillet and chestnut pieces

PLAT / MAIN COURSE

Filet de Bœuf, sauce à la Truffe noire, déclinaison de topinambours
Beef fillet, black Truffle sauce, and Jerusalem artichoke variations

DESSERT

Le Chocolat blanc aux fruits exotiques et chantilly
White Chocolate with exotic fruits and whipped cream



DARLING DUO ACOUSTIQUE GUITARE-VOIX

122 Rue Notre Dame des Neiges
73120 Courchevel Moriond