



L'ANERIE
RESTAURANT DES SAVOIE



Courchevel

New Year's Eve Dinner

Friday December 31st

Amuse-bouches gourmands - Gourmet appetizers

Le Trio du Chef - Chef's Trio

Entrée - Starter

Carpaccio de gambas sauvages Carabineros aux saveurs péruviennes

Carabineros wild prawn carpaccio with Peruvian flavors

Artichauts violets braisés au foie gras, copeaux de foie gras
et pain à la truffe noire du Périgord

Braised purple artichokes with foie gras, foie gras slices and Perigord black truffle bread

Plat - Main course

Pavé de turbot sauvage et son risotto venere,
émulsion de vongole au caviar

Thick turbot steak and risotto venere, vongole emulsion with caviar

Médaille de boeuf Kagoshima grillé et ses légumes du jardin sautés,
jus corsé à la truffe blanche d'Alba

Grilled Kagoshima beef medallion, sautéed garden vegetables, juice with white Alba truffle

Dessert - Dessert

Trianon au chocolat et ganache Gianduja, fleur de sel et noisettes caramélisées

Trianon with chocolate and Gianduja ganache, pure sea salt and caramelized hazelnuts

220 euros/personne, hors boissons

220 euros/person, drinks not included