

---

# L'AVENTURE

---

Courchevel

## Russian Christmas

Русское Рождество

---

### Amuse-bouches gourmands - Appetisers

Cœur de saumon sauvage fumé - Heart of smoked wild salmon  
Caviar impérial Petrossian et ses blinis - Petrossian Imperial caviar on blinis  
Tartare de bœuf Wagyu - Wagyu beef tartare

### Entrées - Starters

Pelmeni aux langoustines, asperges vertes & infusion au yuzu à la truffe blanche d'Alba  
Pelmeni dumplings with langoustines, green asparagus & yuzu infusion with Alba white truffle

Escalope de foie gras mi cuit, compote de Granny Smith et piment doux, toasts de pain brioché aux figes  
Half-cooked foie gras escalope, Granny Smith apple compote with paprika, brioche toast with figs

### Plats - Mains

Homard bleu de Bretagne sauté au vieux Cognac, raviolis rouges, légumes verts et beurre blanc au caviar Beluga  
Breton lobster sautéed in vintage Cognac, red ravioli, green vegetables and beurre blanc sauce with Beluga caviar

Picanha de bœuf Wagyu, pommes de terre sautées aux champignons des bois et  
purée de carottes fanes à la truffe noire du Périgord  
Wagyu Picanha steak, sautéed potatoes with forest mushrooms and new season carrot purée with Périgord black truffle

### Dessert - Dessert

Véritable Pavlova  
Authentic Pavlova

---

350 euros/personne, hors boissons  
350 euros/person, drinks not included

---