

---

# L'AVENTURE

---

Courchevel

## New Year's Eve Dinner Saturday December 31st

---

### Apéritif - Gourmet appetizers

Blinis au caviar- Caviar blinis  
Verrine de King Crab et avocat- King Crab and avocado verrine  
Galette de pommes de terre au saumon fumé- Potato galette with smoked salmon  
Bruschetta à la truffe blanche d'Alba- Bruschetta with white Alba truffle

### Entrée - Starter

Tartare mi-cuit de Homard bleu, émulsion de Champagne au caviar  
Half-cooked tartar of Blue Lobster, Champagne emulsion with caviar

Lingot de foie gras aux fruits des bois, flambé au vieux Cognac  
Foie gras with forest fruits flambé with old cognac

### Plat - Main course

Aiguillettes de Saint-Pierre grillées, risotto crémeux aux asperges, sauce beurre blanc truffé  
Grilled aiguillettes of Saint Pierre fish, creamy asparagus risotto, truffled white butter sauce

Tournedos de boeuf Wagyu, millefeuille de pommes de terre aux morilles, sauce périgourdine  
Wagyu beef tournedos, millefeuille of potatoes with morels, Perigord sauce

### Dessert - Dessert

Gourmandises autour du chocolat et du caramel  
Chocolate and caramel delicacies

---

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