

HOTEL SAINT ROCH

★ ★ ★ ★ ★

COURCHEVEL

New year's eve dinner

**Fine gelée de langoustines, mousse carotte et crème soufflée
vodka-pamplemousse**

Light langoustine jelly, carrot mousse and vodka-grapefruit puffed cream

Homard poêlé, foie gras poêlé, bisque infusée à la Gremolata Vadouvan

Panned lobster & foie gras, Gremolata Vadouvan infused bisque

**Barbue poêlé au beurre demi-sel, poireaux à l'anguille fumée,
mousse amande**

Bill fish panned with salted butter, smoked eel leaks, almond mousse

Granité au Génépi, poire et citron vert

Genepi, pear and green lemon granita

Dos de chevreuil rôti, sauce Grand Veneur

Roasted venison, Grand Veneur sauce, oignon tartlet, Cardinal purée, truffle
and autumn's fruits

Brillat Savarin aux Truffes

Truffled Brillat Savarin

Crème brûlée à la courge, mousse pain d'épice

Truffled squash crème brûlée, gingerbread mousse

Mignardises

Mignardises

250€ TTC par personne

250 euros per person, excluding drinks

