MENU RESTAURANT SYLVESTRE
COURCHEVEL

Ce que notre terre fait de meilleur, je me l'approprie pour vous offrir un véritable instant d'émotion. Ici, la rareté se mêle à la gastronomie, le plaisir se mêle au partage. Découvrez quelques produits d'exception que j'ai pris plaisir à cuisiner pour vous.

Boisson d'accueil

❀

Apéritifs

Feuille de riz basmati soufflée / crème de riz
salade d'herbes marines
Tartelette savoyarde moderne
Huître Amélie fumée au caviar
Bouillon chaud infusé à l'oignon et truffes

❀

Tourteau de Roscoff
Mayonnaise moderne au poivre de Timut – caviar gold
Les pinces sur une crème de lentilles corail au curry,
herbes et salade champêtre

Fleur de betterave multicolore
Cuite en croûte de sel, brioche feuilletée,
foie gras grillé et raifort,
quintessence de truffe noire

Homard bleu de nos côtes
Grillé au "BBQ"
Clémentines de Corse / curcuma-vanille
Hachard de piment confectionné en été 2023

Canette de Challans
laquée au miel de lavande
Radicchio, foie gras en aigre-doux

❀

Gelato
Vodka - caviar poivré
Dans l'esprit d'un trou normand

❀

Fromage cuisiné
Endive de pleine terre
Bleu de Termignon – confiture de griotte noire

❀

Les plaisirs sucrés
Le citron aux algues – sorbet kalamansi
huile d'olive de la vallée des Baux
Le chocolat grand cru à la flamme – réglisse

Gourmandises et mignardises

495€

SYLVESTRE WAHID

CAR RIEN SANS *Amour.*