

Меню Ресторан Сильвестр Куршевель 2023/2024

Вселенная – ничто без жизни, и все,
что живет, питается. – Б.С.

Приветственный напиток

Аперитивы

Пышный лист басмати / рисовый крем – морские водоросли

Тарталетка по-савойски в современном исполнении

Копченая устрица TARBOURIECH с икрой

Давайте начнем с классики, моей версии Лукового супа с трюфелями

Краб Роскофф,

Современный майонез с перцем тимут - золотая икра

Клешни в креме из красной чечевицы с желтым карри

Травы и салат из сезонных овощей

Свекольный цветок, запеченный в соли

Бриошь из слоеного теста, жареное фуа гра с хреном

Квинтэссенция черного трюфеля Прованса

Морской гребешок

Маринад из ракообразных с шафраном

Квашеная капуста - желтое вино из Арбуа

Синий лобстер наших берегов
Жареный на «BBQ»
Трубчатый черешок / корсиканские клементины / куркума-ваниль
Крошенный перец, приготовленный летом 2022 года

Савойская баранина
Черные трюфели из Ришеранша, соус "тоннато"
Лист каперса

Gelato
Водка - перченая икра
В духе Нормандской дыры

Приготовленный сыр
Листья эндивия
Блё де Терминьон с вишневым вареньем
Или
Выбор лучших свежих и вызревших сыров

Сладкие Угощения

Лимон с водорослями – сорбет из каламанси - оливковое масло из долины Бо
Гран-крю шоколад с пламенем – лакрица, в честь моего отца
Замороженный кокос
Кондитерские лакомства

495€