

COURCHEVEL 2023/2024

MENU RESTAURANT SYLVESTRE

L'UNIVERS N'EST RIEN QUE PAR LA VIE, ET TOUT
CE QUI VIT SE NOURRIT. — B.S.

BOISSON D'ACCUEIL

APÉRITIFS

Feuille de riz basmati soufflée / crème de riz – salade d'herbes marines

Tartelette savoyarde moderne

Huître TARBOURIECH fumée au caviar

COMMENÇONS PAR UN CLIN D'ŒIL À UN CLASSIQUE MA VERSION DE LA SOUPE À L'OIGNON AUX TRUFFES

Tourteau de Roscoff,

Mayonnaise moderne au poivre de timut - caviar gold

Pinces sur une crème de lentille coraillée au curry jaune

Herbes et salade champêtre

Fleur de betterave multicolore

Cuite en croute de sel, brioche feuilletée, foie gras grillé au Raifort

Quintessence de truffe noire de la Drôme provençale

Coquille Saint- Jacques

Marinière minute de coquillages au safran

Chou fermenté - vin jaune d'Arbois

Truffe blanche d'Alba Tartufingros

Homard bleu de nos côtes bretonnes
Grillé au « BBQ »
Cerfeuil tubéreux /clémentines Corse / curcuma-vanille
Achard de piments confectionné été 2022

Carré d'Agneau de Savoie
Truffes noires de Richerenches, sauce « tonnato »
Feuille de câpre

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

Fromage cuisiné
Endive de pleine terre
Bleu de Termignon – une confiture de griotte
Ou
Quelques meilleurs fromages du moment frais et affinés

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, hommage à mon père
Noix de coco givrée
Gourmandises et mignardises

495€