



TROIS BÔ

MENU NOUVEL AN

Amuse-bouches : Toast truffé et toast au foie gras
Accompagnés d'un verre de Sauternes 1er Grand Cru Classé,
Clos Haut Peraquey 2009 de Bernard Magrez
Appetizers : truffled and foie gras toasts, served with a Sauternes wine glass

Noix de Saint Jacques rôties à la truffe Tuber Melanosporum
Sea scallops with Tuber Melanosporum truffle

Duo de homard et turbot,
Caviar Oscietre Maison Sturia et risotto crémeux
Lobster and turbot, Oscietre Caviar Sturia and creamy risotto

Filet de boeuf, escalope de foie gras
et purée maison à la truffe
Filet of beef, foie gras and home-made mashed potatoes with truffle

Le Colonel à Joe !
Sorbet with liquor

Parfait glacé à la Chartreuse VEP Verte
et sa coupe de champagne Louis Roederer Brut Premier
Ice-cream with Green Chartreuse served with Louis Roederer champagne

290 euros par personne, hors boisson
290 euros per person, excluding drinks

Restaurant Les Trois Bô - 418 rue des Tovets - Courchevel 1850
+33 4 79 07 48 21 - restaurantles3bo@maisonournier.com
www.lestoisbo-courchevel.com