



L'ANERIE
RESTAURANT DES SAVOIE



Courchevel

New Year's Eve Dinner

Monday December 31st

Amuse-bouches gourmands - Gourmet appetizer

Saumon sauvage fumé - Smoked wild salmon
Caviar impérial Petrossian - Petrossian Imperial caviar
Tartare de boeuf Wagyu - Wagyu Beef tartar
Ceviche de Saint-Jacques - Scallop ceviche

Entrée - Starter

Escalope de foie gras du Périgord poêlée et déglacée,
aux fruits des bois & ses toasts de pain aux figues
Pan-fried Périgord foie gras deglazed with wild fruits & fig bread toasts

Gyoza à la langouste royale & émulsion à la citronnelle
Royal Spiny Lobster Gyoza & Lemongrass Emulsion

Plat - Main course

Pavé de bar sauvage, purée de petits pois & carottes fanes,
poireaux caramélisés & mousseline au Champagne
Wild sea bass steak, mashed peas & carrot purée, caramelized leeks & Champagne emulsion

Tournedos de boeuf Wagyu & légumes à l'étouffé, jus corsé à la truffe blanche
Wagyu beef medallion, braised vegetables strong jus with white truffle

Dessert - Dessert

Opéra cake du chef
Chef Opera cake

195 euros/personne, hors boissons
195 euros/person, drinks not included