

---

# L'AVENTURE

---

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 Spicy 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 & «purée» carrots, caramelized leeks & Champagne emulsion

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

### Dessert - Dessert

Opéra cake du chef  
Chef Opera cake

---

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