



Le C

BISTROT **ALPIN**



+33 (0)4 79 41 32 55 - [info@bistrot-le-c.com](mailto:info@bistrot-le-c.com)  
Bistrot Le C - 122 Rue Notre Dame des Neiges, 73120 Courchevel Moriond



BISTROT ALPIN

# MENU RÉVEILLON

209 €/pers hors boissons - Drinks not included

## AMUSE-BOUCHE / BITE-SIZED APPETIZERS

Autour du saumon fumé, huîtres et mortadelle à la truffe.  
*Smoked salmon, truffle mortadella and oysters.*

## PRÉMICE / APPETIZER

Foie gras mi-cuit, poire de Savoie et vin de Mondeuse.  
*Semi-preserved foie gras, Savoy pear and Mondeuse wine.*

## ENTRÉE / STARTER

Homard snacké à la plancha, blettes et émulsion à la sarriette.  
*Grilled lobster, chard, savory emulsion.*

## LA MER / SEA & SHELLS

Saint-Jacques panées de brisures de truffes et noisettes,  
fine mousseline de topinambours, beurre battu au jus de truffe.  
*Breaded scallops with truffle and nuts, mashed jerusalem artichoke, truffle butter juice.*

## PAUSE / BREAK

Trou savoyard, sorbet Genépi.  
*Trou Savoyard Génèpi sorbet.*

## LA TERRE / MEAT

Filet de biche rôti au thym, coulis de butternut, coings aux épices douces, sauce Grand Veneur.  
*Roasted doe with thyme, butternut sauce, quince mild spices, sauce Grand Veneur.*

## FROMAGE / CHEESE

Tomme de Savoie contisée à la truffe noire.  
*Savoyard Tomme cheese stuffed with black truffles.*

## DESSERT

Le dessert de la nouvelle année et sa coupe de champagne.  
*New year dessert with a glass of champagne.*

## ◆◆◆◆◆ MENU ENFANT -12 ANS / CHILDREN'S MENU UP TO 12 YEARS ◆◆◆◆◆

49 €/pers avec un soda - With a soda drink

### AMUSE-BOUCHE / BITE-SIZED APPETIZERS

Mortadelle à la truffe, madeleine parmesan.  
*Truffle mortadella, parmesan cake.*

### PLAT / MAIN COURSE

Faux filet de bœuf français,  
coulis de topinambours et gnocchis.  
*French sirloin steak, jerusalem artichoke coulis and gnocchis.*

### ENTRÉE / STARTER

Saumon fumé, crème aigrette, blinis.  
*Smoked salmon with sour cream and blinis.*

### DESSERT

Le dessert de la nouvelle année.  
*New year dessert.*