



L'APOGÉE  
COURCHEVEL

## Minuit Baroque

— DÎNER DE LA SAINT-SYLVESTRE —

31 DÉCEMBRE 2024

### **La Saint-Jacques**

Juste marinée, huître, caviar de France, bouillon iodé

### **Le Foie Gras**

Marbré, artichaut, truffe, poire au vin rouge épicé

### **Le Homard**

En vol au vent, fine quenelle, céleris rave, châtaigne

### **Le Turbot**

Sabayon champagne, cannelloni de poireau légèrement gratiné

### **La Poularde de Bresse**

Truffe sous la peau, croustade de cuisse, crête et rognon, pommes Pont-Neuf

### **Le Fromage**

Glace Reblochon et miel, raisin en osmose, espuma truffe et Reblochon

### **Le Grand Final**

Crémeux noisette, myrtilles et mousse fromage blanc, tuile châtaigne

L'APOGÉE COURCHEVEL

5 rue Emile Allais - Jardin Alpin,  
73120 Courchevel, France

OETKER COLLECTION

Masterpiece Hotels

[oetkercollection.com](https://oetkercollection.com)  
#MasterpieceHotels

NOUS CONTACTER

[lecomptoir@oetkercollection.com](mailto:lecomptoir@oetkercollection.com)  
+33 4 79 04 01 01