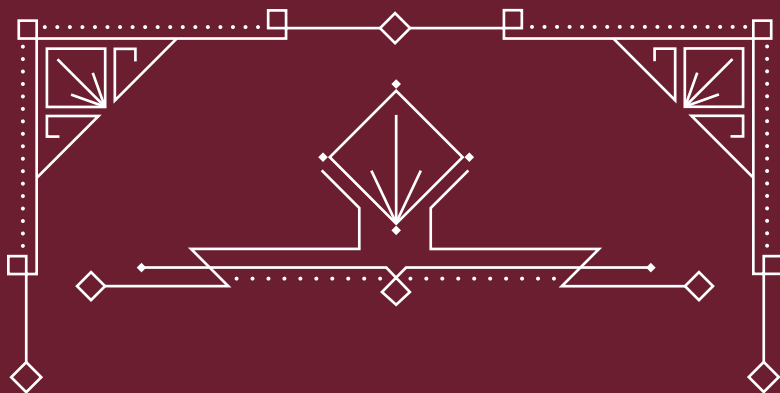




PALACE
COURCHEVEL

MENU

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE 2025

DECEMBER 31ST 2025 DINNER



MENU

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE 2025 - 950€

CANAPÉS

CAVIAR OSCIÈTRE À LA CUIILLÈRE, CRÈME FERMIÈRE ET BLINIS

CŒUR DE SAUMON BALIK GLACÉ AU CRESSON DE FONTAINE

CALISSON À LA CRÈME DE REBLOCHON FERMIER ET FRUITS SECS

PRESSÉ DE FOIE GRAS DES LANDES ET MAGRET DE CANARD
À LA TRUFFE NOIRE

ENTRÉE

HOMARD BLEU DES CÔTES ATLANTIQUES EN MÉDAILLONS,
MACÉDOINE DE LÉGUMES D'HIVER, FINE GELÉE D'AIRESSELLES

POISSON

VOL-AU-VENT AUX SAINT-JACQUES D'ERQUY ET QUENELLES
TRADITIONNELLES, JUS DE BARDES AU VIN JAUNE, CAVIAR DE PARIS

PLAT

VOLAILLE FERMIÈRE RÔTIE AUX MORILLES, MOUSSELINE DE COURGES,
PANAI, JUS DE VOLAILLE TRUFFÉ

FROMAGE

BRILLAT-SAVARIN À LA TRUFFE NOIRE, CROUSTILLE DE PAIN DE
CAMPAGNE

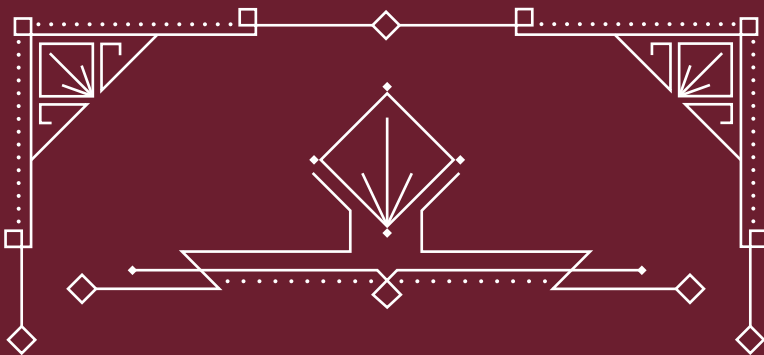
DESSERTS

VACHERIN GLACÉ VANILLE-TONKA ET AMANDES TOASTÉES

GRANITÉ CHAMPAGNE AUX VANILLES D'ORIGINES

EAU LIÉE CANNELLE-MENTHE, LITCHIS-RAMBOUTANS
AUX ZESTES DE CLÉMENTINE

MACARON À LA CRÈME DE CITRON CONFITS



MENU

DÎNER DU 31 DÉCEMBRE 2025 - 190€
POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS

ENTRÉE

HOMARD BLEU DES CÔTES ATLANTIQUES EN MÉDAILLONS,
MACÉDOINE DE LÉGUMES D'HIVER, FINE GELÉE D'AIRESSES

PLAT

VOLAILE FERMIERE RÔTIE AUX MORILLES, MOUSSELINE DE COURGES,
PANAI, JUS DE VOLAILE TRUFFÉ

FROMAGE

BRILLAT-SAVARIN À LA TRUFFE NOIRE, CROUSTILLE DE PAIN DE CAMPAGNE

DESSERTS

VACHERIN GLACÉ VANILLE-TONKA ET AMANDES TOASTÉES

GRANITÉ AUX VANILLES D'ORIGINES

EAU LIÉE CANNELLE-MENTHE, LITCHIS-RAMBOUTANS
AUX ZESTES DE CLÉMENTINE

MACARON À LA CRÈME DE CITRON CONFITS



MENU

DECEMBER 31ST 2025 DINNER - 950€

APPETIZER

OSSETRA CAVIAR SERVED BY THE SPOON, FARM-FRESH CREAM AND BLINIS

ICED BALIK SALMON HEART WITH FONTAINE WATERCRESS

CALISSON WITH FARMHOUSE REBLOCHON CREAM AND DRIED FRUITS

PRESSED LANDES FOIE GRAS AND DUCK BREAST WITH BLACK TRUFFLE

STARTER

ATLANTIC BLUE LOBSTER MEDALLIONS, WINTER VEGETABLES MACEDOINE
SALAD AND CRANBERRY JELLY

FISH

VOL-AU-VENT OF SCALLOP FROM ERQUY AND TRADITIONAL QUENELLES,
SCALLOP BARDS WITH YELLOW WINE, CAVIAR DE PARIS

MAIN COURSE

ROASTED FREE-RANGE POULTRY WITH MORELS, BUTTERNUT SQUASH
MOUSSELINE, PARSNIP, TRUFFLE POULTRY JUS

CHEESE

BRILLAT-SAVARIN WITH BLACK TRUFFLE, CRISP COUNTRY BREAD

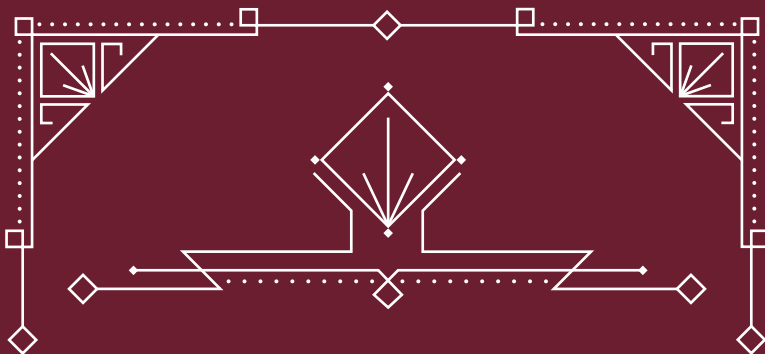
DESSERT

ICED VACHERIN WITH VANILLA-TONKA AND TOASTED ALMOND

CHAMPAGNE GRANITA WITH VANILLA ORIGINS

CINNAMON-MINT INFUSED WATER, LYCHEES-RAM BUTANS
WITH CLEMENTINE ZEST

CANDIED LEMON CREAM MACARON



MENU

DECEMBER 31ST 2025 DINNER - 190€
FOR CHILDREN LESS THAN 12 YEARS OLD

APPETIZER

ATLANTIC BLUE LOBSTER MEDALLIONS, WINTER VEGETABLE MACEDOINE
SALAD AND CRANBERRY JELLY

MAIN COURSE

ROASTED FREE-RANGE POULTRY WITH MORELS, BUTTERNUT SQUASH
MOUSSELINE, PARSNIP, TRUFFLE POULTRY JUS

CHEESE

BRILLAT-SAVARIN WITH BLACK TRUFFLE, CRISP COUNTRY BREAD

DESSERT

ICED VACHERIN WITH VANILLA-TONKA AND TOASTED ALMOND

VANILLA ORIGINS GRANITA

CINNAMON-MINT INFUSED WATER, LYCHEES-RAM BUTANS
WITH CLEMENTINE ZEST

CANDIED LEMON CREAM MACARON

