

LE PORTETTA MOUNTAIN LODGES

COURCHEVEL

MENU

Fine pie with mozzarella, tomato and pistou sauce

Medallion of lobster Parisian-style, fresh vegetables and tomato water, Chantilly cream

Duck «foie gras» cooked at low temperature, fruit chutney, toasts, small salad

King crab aspic from Alaska in jelly, herbs shoots in coral sauce

Salad of lentils and quinoa with raspberry vinaigrette,
shredded raw ham from the mountains

Wild salmon smoked with beechwood, lemony cream, condiments and blinis

Beef tartar with oyster vinaigrette, waffle potatoes

Small ravioli of shellfish, creamy emulsion of citrus fruits

* * *

Sea bass with lightly salted butter, emulsion of leek, carrot butter with tarragon

Spitroasted loin of pork, whole juice with wild thyme, waffle potatoes

An array of fish, courgettes pan-sautéed with fresh thyme, red pepper butter

Suckling veal briskets from Dordogne braised in “bourgeoise”- style, hazelnut creamy purée

Beef ribsteak «Black Angus» grilled on plancha, Cold vegetable vinaigrette, fayot sauce

King prawns couscous, small seeds, cooking vegetables, chickpeas, spicy broth emulsion

Turbot roasted with olive oil, Jerusalem artichoke purée, artichoke crisp, meat juice

Steamed half-salted Cod minestrone, shellfish and vegetables in pistou emulsion

* * *

Chocolate ‘bombe’, crème brûlée, chocolate veil

French toast with red fruits, grapefruit sorbet

Vanilla and exotic fruits panna cotta, waffle with cream

Pineapple carpaccio, coco-banana sorbet

Tarte tatin with apples Chabichou style, whipped cream, half-salted caramel ice cream

Coffee tiramisu, bitter chocolate sorbet

Macaroon lemon pie style, grapefruit sorbet

Chocolate fondant pudding, «minature» vanilla ice cream

LE PORTETTA MOUNTAIN LODGES

COURCHEVEL

MENU

Tarte fine à la mozzarella, tomates et basilic, chèvre frais, fine roquette
Médallions de homard à la parisienne, légumes frais et eau de tomate, crème chantilly
Foie gras de canard cuit en basse température, chutney aux fruits, toasts, petite salade
Aspic de king crabe d'Alaska en petite gelée, pousse d'herbes sauce coraillée
Salade de lentilles & quinoa à la vinaigrette de framboise,
chiffonnade de jambon cru des montagnes
Saumon sauvage fumé au bois de hêtre, crème citronnée, condiments et blinis
Tartare de bœuf de salers aux huitres gillardeau, pommes gaufrettes
Ravioles ouvertes de crustacés, émulsion crémeuse aux agrumes

* * *

Bar de ligne au beurre demi-sel, émulsion de poireaux, beurre de carottes à l'estragon
Carré de cochon ibérique, jus gras au serpolet, endives braisées à l'orange, pommes gaufrettes
Panaché de poissons de la mer, poêlée de courgettes au thym frais, beurre de poivrons rouges
Tendrons de veau de lait de Dordogne braisé à la bourgeoise, purée crémeuse aux noisettes
Entrecôte «black angus» grillée à la plancha, verdurette de légumes, sauce fayot
Couscous de gambas, petites graines, légumes de cuisson, pois chiches,
émulsion du bouillon épicée
Turbo rôti à l'huile d'olive, purée de topinambour, chips d'artichaut, jus de viande.
Minestrone de cabillaud 1/2 sel cuit vapeur, coquillages et légumes en émulsion pistou

* * *

Dôme moussoux au chocolat, crème brûlée, voile au chocolat
Pain perdu aux fruits rouges, sorbet citron
Panna cotta vanille, fruits exotiques, gaufre liégeoise
Carpaccio d'ananas mariné aux épices, sorbet coco-banane
Tarte tatin aux pommes à la façon du Chabichou, crème fouettée, glace caramel 1/2 sel
Le tiramisu mascarpone-café, sorbet au chocolat amer
Macaron façon tarte citron, sorbet pamplemousse
Fondant mi-cuit au chocolat, glace minute à la Vanille de Tahiti