

MADAME

*Le menu s'inscrit dans un esprit généreux,
fidèle à l'esprit chaleureux et accueillant de
La Sivolière.*

*Chaque plat est pensé pour être gourmand et
élégant, contribuant à créer une
ambiance unique au cœur de Courchevel 1850.*

A partager et à Grignoter

Planche de charcuteries alpines & italiennes (SU,G)	42
Croque truffe, jambon blanc, Comté affiné (D,G,,SU)	35
Tempura de cabillaud, sauce au piment d'Espelette et citron vert (F,G,E,MU,C,SU)	23

Crudo

Daurade royale, fenouil glacé, bergamote & huile d'olive (SU,F,C)	29
Thon rouge, crème de fromage frais aux épices & huile de tagete (F,E,MU,SU,C,D,G)	32
Tartare de bœuf Charolais au couteau, herbes fraîches, câpres (E,MU,SU)	28

Viandes d'origine France et Union Européenne sauf mention contraire



Plats végétariens

Tarifs nets en euros - Service compris

C = céleri D = lactose E = oeufs F = poissons G = gluten LU = lupin M = moutarde MO = mollusques
N = fruits à coques P = arachides SU = sulfites SE = sésame SH = crustacés SO = soja

MADAME

Entrées

Œuf Meurette, vol-au-vent & vin rouge (E,G,C,SU,D) (V)	26
Velouté de potimarron & châtaigne, croûtons au beurre noisette (D,G) (V)	24
Endives braisées au miel des Alpes, jambon blanc aux herbes (D,G,C)	25
Mont d'Or AOP gratiné, pain de campagne (D,G,MU,SU) Supplément truffe noire 11€ (V)	59

Végétalité

Mesclun d'hiver, Comté affiné 36 mois, (V) crostinis & vinaigrette tiède au jus de truffe (MU,SU,E,G,D)	38
Topinambour rôti au foin, sabayon aux herbes, (V) éclats de noisettes épicées (E,D,SU,C,G) Supplément truffe noire 11€	25

Pâtes d'Altitude

Ziti gratinées au comté, sauce Albuféra au foie gras (D,G,E,SU)	33
Millefeuille de lasagne à la Bolognaise et au Parmesan, cuit au four (C,SU,D,G,E)	31

Viandes d'origine France et Union Européenne sauf mention contraire

(V) Plats végétariens

Tarifs nets en euros - Service compris

C = céleri D = lactose E = oeufs F = poissons G = gluten LU = lupin M = moutarde MO = mollusques
N = fruits à coques P = arachides SU = sulfites SE = sésame SH = crustacés SO = soja

MADAME

Autour de la cheminée

Viandes

Épaule d'agneau des Pyrénées confite, ail doux & citron confit (C,D,SU)	40
Faux-filet de bœuf Angus, sauce au poivre, pommes grenailles sautées (D,SU)	52
Travers de porc caramélisés aux épices & miel d'agrumes (SU,MU,D)	39

Poissons

Saint-Pierre rôti sur l'arête, jus de roche infusé au safran (MU,SU,E,F,C,D)	39
Cabillaud nacré, croûte de noix et mousseline de topinambour (D,F,G,N)	35
Turbot meunière, câpres croustillantes et endives braisées au miel (D,G,F,SU)	42

Garnitures

Polenta gratinée au Parmesan et muscade (D,SU) (V)	14
Purée de pommes de terre (D) (V) Supplément truffe noire 11€	12
Pommes Frites Allumettes (V) Supplément truffe noire 11€	12
Butternut au beurre noix et pesto de menthe, Tahini (D,SE) (V)	14
Cœur de laitue à la moutarde à l'ancienne (MU,SU) (V)	14

Viandes d'origine France et Union Européenne sauf mention contraire



Plats végétariens

Tarifs nets en euros - Service compris

C = céleri D = lactose E = oeufs F = poissons G = gluten LU = lupin M = moutarde MO = mollusques
N = fruits à coques P = arachides SU = sulfites SE = sésame SH = crustacés SO = soja

MADAME

Fromages Affinés

Accompagnés de confiture d'oignons au vin rouge
& pain toasté (SU,D,G)

22

Les Gourmandises

Profiteroles au chocolat noir, glace vanille
& sauce chocolat chaud (D,G,E)

14

Tarte Tatin aux pommes caramélisées,
crème légère à la vanille (D,N,G,E,SU)

16

Cookie de Madame aux noisettes caramélisées (D,E,G,N)

24

Mousse chaude au chocolat, biscuit cacao,
glace à la vanille (D,E)

15

Nuage léger à la pistache caramélisée (D,E,N)

12

Glaces – vanille, chocolat, café (G,N,D,E)

7/ boule

Sorbets – citron, fraise, coco (G,N)

7/ boule



Plats végétariens

Tarifs nets en euros - Service compris

C = céleri D = lactose E = oeufs F = poissons G = gluten LU = lupin M = moutarde MO = mollusques
N = fruits à coques P = arachides SU = sulfites SE = sésame SH = crustacés SO = soja