

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)	26
Velouté de potimarron & châtaigne, croûtons au beurre noisette (D,G)	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€	59

Végétalité

Mesclun d'hiver, Comté affiné 36 mois, crostinis & vinaigrette tiède au jus de truffe (MU,SU,E,G,D)	38
Topinambour rôti au foin, sabayon aux herbes, 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

⊕ 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 noisette & mousseline de topinambour (D,F,G,C) 35

Turbot meunière, câpres croustillants & endives braisées au miel (D,G,F,SU) 42

Garnitures

Polenta gratinée au Parmesan & muscade (D,SU) (V) 14

Purée de pommes de terre (D) (V) 12
Supplément truffe noire 11€

Pommes Frites Allumettes (V)
Supplément truffe noire 11€ 12

Butternut au beurre noisette & pesto de menthe, (V)
Tahini (D,SE) 14

Cœur de laitue à la moutarde à l'ancienne (MU,SU) (V) 14

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

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

