



**LE CHALET  
LES NEIGES  
COURCHEVEL**



S'échapper quelques heures vers les sommets enneigés.  
Retrouver l'atmosphère chaleureuse et intimiste des chalets traditionnels  
L'esprit de l'Hôtel Les Neiges Courchevel s'invite à l'Hôtel Le Fouquet's Paris.  
Pour partager un instant savoureux, choisissez l'un des deux menus proposés.

*Escape to snow capped mountains for a few hours.  
Get comfortable in the warm and intimate atmosphere of a traditional chalet.  
This Winter, the spirit of Courchevel comes to Hotel Le Fouquet's Paris.  
Choose among two menus for a delicious moment.*



Le menu sélectionné est servi pour l'ensemble de la table.  
Prix net, service compris. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.  
Produit allergènes : consultez l'information disponible à l'accueil du restaurant.  
*The selected menu is served for the whole table.  
Net prices, taxes and service included. Alcohol abuse is bad for your health, please drink responsibly.  
Allergenes: check the information available at the front desk.*

## ESCALE AUX SOMMETS / SNOW PEAKS HALT

Champagne sur glace Veuve Clicquot Rich : glaçons et bâton de cannelle  
Mise en bouche : velouté de potimarron à la truffe  
*On Ice Champagne Veuve Clicquot Rich: Champagne on the rocks and cinnamon stick  
Appetizer: butternut squash velouté*

—  
Raclette - Xavier Thuret, Fromager Meilleur Ouvrier de France  
Assortiment de charcuteries de la Maison Garcia à Toulouse  
Pommes de terre grenaille, salade truffée  
*Raclette - Xavier Thuret, award-winning best cheesemonger in France  
A selection of cooked pork meats from Maison Garcia in Toulouse  
Grenaille potatoes, truffle salad*

—  
Omelette Norvégienne à la Chartreuse, myrtille marinées  
*Baked Alaska with Chartreuse liquor, marinated blueberries*

## BALADE EN MONTAGNE / MOUNTAIN STROLL

Champagne sur glace Veuve Clicquot Rich : glaçons et bâton de cannelle  
*On Ice Champagne Veuve Clicquot Rich: Champagne on the rocks and cinnamon stick*

—  
Risotto de crozets à la truffe  
Magret de canard fumé, éclats de noix  
*Crozet square pasta risotto with truffle  
Smoked duck breast fillet, shelled walnuts*

—  
Longe de veau aux morilles et au vin jaune. Légumes oubliés  
*Veal loin with morels and « vin jaune ». Heirloom vegetables*

—  
Soufflé au Grand Marnier  
Sorbet orange confite et noisettes caramélisées  
*Grand Marnier liquor soufflé. Preserved orange sorbet and caramelised hazelnuts*

**115 €**  
par personne, avec le Cocktail apéritif  
*per person, including the cocktail*

**175 €**  
par personne en accords mets et Champagne  
millésimé Veuve Clicquot 2008  
*per person with food and Champagne pairing  
(2008 VeuveClicquot vintage Champagne)*