

# 2025

## MENU DU RÉVEILLON / NEW YEAR'S EVE MENU

290€ PAR PERSONNE, HORS BOISSONS  
PER PERSON, EXCLUDING DRINKS

### AMUSE - BOUCHES / BITE - SIZED APPETIZER

Nigiri de bœuf, sauce Teriyaki / *Beef Nigiri, Teriyaki dressing*  
Huître tiède, crème de Choux-fleur et Caviar Oscietre  
*Warm Oyster, Cauliflower cream and Oscietra Caviar*  
Maki Spring Rolls noix de Saint-Jacques, Wasabi et Pomme verte  
*Sea scallop Spring Rolls Maki, Wasabi and green Apple*

### PRÉMICES / APPETIZER

Carpaccio de Gambas « Carabineros », Poutargue, vinaigrette aux Agrumes  
*« Carabineros » Prawns carpaccio, Poutargue, Citrus vinaigrette*

### ENTRÉE / STARTER

Foie Gras de Canard poêlé, onctueux de Panais et Noisettes  
*Pan-fried Duck Foie Gras, onctuous Parsnip and Hazelnuts*

### LA MER / FROM THE SEA

La raviole de Homard, bisque de Gingembre et Citronnelle  
*Lobster raviole, Ginger bisque and Citronella*

### PAUSE / BREAK

Le fameux « Trou Savoyard », sorbet Romarin, Chartreuse verte  
*The famous « Trou Savoyard », Rosemary sorbet, green Chartreuse*

### LA TERRE / FROM THE LAND

Le Poulet de Bresse à la Truffe (Tuber Melanosporum) en ballotine au vin jaune du Jura,  
Pommes de terre Anna, sauce poulette à la Truffe  
*Bresse Chicken with Truffle (Tuber Melanosporum), shaped into a ballotine with  
yellow wine from Jura, Anna Potatoes and poulette Truffle sauce*

### FROMAGE / CHEESE

Le Brillat-Savarin Truffé  
*Truffle Brillat-Savarin*

### DESSERT

Mont-Blanc aux Marrons, crémeux Vanille et confit de Mandarine  
*Chesnut Mont-Blanc, creamy Vanilla and Tangerine confit*

**GAÏA**  
COURCHEVEL

Menu du restaurant Gaïa Courchevel. Le Bistrot Manali sera  
fermé le soir du réveillon.  
*Gaïa new year's eve menu. Bistrot Manali will be closed.*

HÔTEL MANALI LOGDE, 234 RUE DE LA ROSIÈRE,  
COURCHEVEL MORIOND

# 2025

## MENU DU RÉVEILLON / *NEW YEAR'S EVE MENU*

### MENU ENFANT - *KID'S MENU*

55€ PAR ENFANT, HORS BOISSONS  
*PER KID, EXCLUDING DRINKS*

### AMUSE - BOUCHES / *BITE - SIZED APPETIZERS*

Nigiri de bœuf, sauce Teriyaki / *Beef Nigiri, Teriyaki dressing*  
Maki Spring Rolls noix de Saint-Jacques, Wasabi et Pomme verte  
*Sea scallop Spring Rolls Maki, Wasabi and green Apple*

### ENTRÉE / *STARTER*

Saumon fumé, crème Aigrelette et blinis  
*Smoked Salmon, Sourish cream and blinis*

### PLAT / *MAIN DISH*

Le Poulet de Bresse à la Truffe (Tuber Melanosporum) en ballotine  
au vin jaune du Jura, Pommes de terre Anna et sauce poulette à la Truffe  
*Bresse Chicken with Truffle (Tuber Melanosporum), shaped into a ballotine  
with yellow wine from Jura, Anna Potatoes and poulette Truffle sauce*

### DESSERT

Mont-Blanc aux Marrons, crémeux Vanille et confit de Mandarine  
*Chesnut Mont-Blanc, creamy Vanilla and Tangerine confit*

## LIVE MUSIC



1<sup>ère</sup> partie : Vin'Sax & Amine Percu  
+ Chanteuse groupe Love

2<sup>ème</sup> partie : Rico DJ

**GAÏA**  
COURCHEVEL

Menu du restaurant Gaïa Courchevel. Le Bistrot Manali sera  
fermé le soir du réveillon.

*Gaïa new year's eve menu. Bistrot Manali will be closed.*

HÔTEL MANALI LOGDE, 234 RUE DE LA ROSIÈRE,  
COURCHEVEL MORIOND