

CARTE - MENUS

2020-2021

A titre indicatif - Carte définitive à venir
Carte disponible tous les soirs sauf Dimanche et Mardi.
Diner de 19h00 – 22h00

Provided for information - Final menu to discover soon
Available every night except Tuesday and Sunday.
Dinner served 7:00pm – 10:00pm

1
8
5
0

Notre Chef Nicolas Vambre, vous invite à déguster une **cuisine Française, de saison et élaborée à partir de produits locaux.**

Le **Mardi**, « **La Soirée Savoyarde** » avec les fromages d'Emily Roux et Bernard Chardon, producteurs à Courchevel.

Le **Dimanche**, « **Le Diner de Madame** » autour d'un plat mijoté pendant des heures.

Enfin, parce que le luxe ultime est dans la personnalisation, le Chef réalisera pour chacun des hôtes de la maison **un plat sur-mesure** au cours de leur séjour.

The Chef Nicolas Vambre invites you to taste French cuisine, made from seasonal, fresh, and local products.

Every **Tuesday**, fondues and raclettes made with the cheese from Emily Roux and Bernard Chardon, farmers, and cheese producers in Courchevel.

Every **Sunday**, Madam is hosting at “**La Table de Madame**” around dishes to share, gourmet courses part of the collective memory and inspired from a family Sunday lunch.

As because the ultimate luxury is in customisation, every guest on half board basis will be offered by the Chef a made-to-measure dish during his stay.



Bio - Organic



Vegan - Vegan



Sans Gluten – Gluten free



Producteurs Locaux – Local farms

*Supplément demi-pension

*Half board supplement

LA CARTE DU 1850

ENTREES – STARTERS

La soupe de Madame

Aux légumes de saison

Madam's soup

Seasonal vegetables



20 €

Jeunes poireaux en vinaigrette

Revisités en trompe l'œil

Baby leeks

French mustard vinaigrette



25 €

Œuf Bio de Savoie

Cuit mollet / légumes d'hiver

Organic Egg

Soft boiled / winter vegetables

*Supplément Truffes / Truffle supplement



25 €

+10 €*

Carpaccio de Saint-Jacques

Crème d'avocat/ vinaigrette d'agrumes

Scallops carpaccio

Avocado cream / Citrus dressing

+10 €* 33 €



Pressé de Bœuf au Foie gras

Carottes / poireaux / gelée d'Armagnac

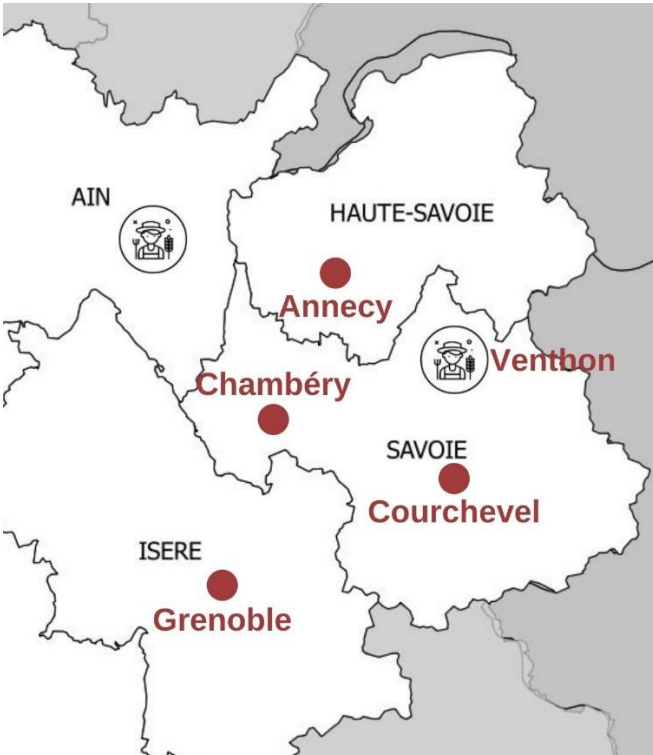
Foie gras and Beef terrine

Carrots / leeks / Armagnac gelée

+10 €* 35 €

CARTE DES FERMES

LOCAL FARMS



Bio - Organic



Vegan - Vegan



Sans Gluten – Gluten free



Producteurs Locaux – Local farms



*Supplément demi-pension


*Half board supplement



LA CARTE DU 1850


PLATS – MAINCOURSES

La suggestion du Chef 35 €
The Chef's daily suggestion

Le Pâtisson farci 35 €
Risotto végétal / champignons snackés
Stuffed custard marrow  
Vegetable risotto / grilled mushrooms

Le Saumon de fontaine de notre région 45 €
Polenta au Beaufort / poêlée de girolles
Local Brook trout 
Beaufort polenta / stir fry of girolle mushrooms

La Volaille fermière de l'Ain +10 €* 48 €
Lardée / farcie à la Truffe / topinambours
Noix torréfiées
Farm chicken from Ain area  
Stuff with lard & Truffle / Jerusalem artichoke
Roasted walnuts

Le Cochon de la ferme de Venthon +10 €* 49 €
Croquets gonflés au bouillon / Déclinaison de choux
Pig from Venthon's farm 
Croquets Savoy pastas / Cabbage

FROMAGES – CHEESE

- Les Fromages de nos montagnes** 25 €
Chariot de fromages soigneusement sélectionné
par notre fromager « La Crèmerie des marchés »
**A large selection of Savoy's cheese from our local
shop « La Crèmerie des marchés »**



DESSERTS – SWEETS

- Dessert du jour** 20 €
Daily suggestion

- Baba aux fruits exotiques** 25 €
Sirop épicé / fraîcheur banane passion
Rum baba
Spicy syrup / banana and passion fruit

- L'Eclair Mont-Blanc vanille cassis** 25 €
Fine feuille de meringue / vermicelles de marron
Vanilla blackcurrant Mont-Blanc éclair
Meringue / chestnut cream

- Sphère chocolatée** +8 €* 28 €
Mousse noisette / fève de tonka
Chocolate sphere
Hazelnut cream / tonka bean

- Soufflé chaud à la pomme verte** +8 €* 29 €
Crème glacée Chartreuse
Green apple soufflé
Chartreuse ice cream



MENU MINI SIVO

40 € (4-14 ans)

ENTREES – STARTERS

(Au choix – one choice)

La soupe aux supers pouvoirs / Super power soup
La petite assiette du montagnard / Small plate of cold meat

PLATS - MAINCOURSES

(Au choix- one choice)

Lasagnes de veau Bolognaise
Bolognese lasagna

Aiguillettes de poulet panées au corn-flakes *
Homemade chicken nuggets

Poisson pané*
Fish'n chips

La petite pièce du boucher *
The small butcher's cut

Gratin de macaroni au jambon
Baked macaroni cheese pasta with ham

Les pâtes Bolognaise ou Napolitaine
Pasta Bolognese or Napolitano

*Garniture au choix – Served with
Pommes frites / légumes / riz / purée
French fries / vegetables / rice / mashed potatoes

DESSERTS – SWEETNESS

(Au choix- One choice)

Le dessert du jour / Daily suggestion
Le fondant au chocolat / Chocolate cake fondant
La coupe de glace / Ice cream cup
Yaourt nature ou aux fruits / Plain or fruit yoghurt

la Sivolière

COURCHEVEL
1850

444, Route des Chenus
73120 Courchevel 1850
Tél. +33 (0)4 79 08 15 73
lasivoliere@sivoliere.fr
www.hotel-la-sivoliere.com