

LA CARTE DU 1850

2021

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

1
8
5
0

la Divolière

COURCHEVEL
1850

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.



Bio



Vegan



Sans Gluten



Producteurs Locaux

la Divolière

COURCHEVEL
1850

ENTREES

Soupe de Madame
Aux légumes de saison



20 €

Jeunes poireaux en vinaigrette
Revisités en trompe l'œil



25 €

Œuf Bio de Savoie
Cuit mollet / légumes d'hiver



25 €

Carpaccio de Saint-Jacques
Crème d'avocat / vinaigrette d'agrumes



+10 €* 33 €

Pressé de Bœuf au Foie gras
Carottes / poireaux / gelée d'Armagnac

+10 €* 35 €

*Supplément demi-pension

la Divolière

COURCHEVEL
1850

PLATS

Suggestion du Chef 35 €

Pâtisson farci  35 €
Risotto végétal / champignons snackés

Saumon de fontaine de notre région  45 €
Polenta au Beaufort / poêlée de girolles

Volaille fermière de l'Ain  +10 €* 48 €
Lardée / farcie à la Truffe / topinambours
Noix torréfiées

Cochon de la ferme de Venthon +10 €* 49 €
Crozets gonflés au bouillon / déclinaison de choux

*Supplément demi-pension

la Divolière

COURCHEVEL
1850

FROMAGES

Fromages de nos montagnes



25 €

Chariot de fromages soigneusement sélectionnés par notre fromager « La Crèmerie des marchés »

DESSERTS

Dessert du jour

20 €

Baba aux fruits exotiques

25 €

Sirop épice / fraîcheur banane passion

Eclair Mont-Blanc vanille cassis

25 €

Fine feuille de meringue / vermicelles de marron

Sphère chocolatée

+8 €* 28 €

Mousse noisette / fève de tonka

Soufflé chaud à la pomme verte



+8 €* 29 €

Crème glacée Chartreuse

*Supplément demi-pension

la Divolière

COURCHEVEL
1850

MENU MINI SIVO 40 €

(4-14 ans)

ENTREES

au choix

Soupe aux supers pouvoirs
Petite assiette du Montagnard

PLATS

au choix

Lasagnes de veau bolognaise
Gratin de macaroni au jambon
Pâtes bolognaise ou napolitaine
Aiguillettes de poulet panées au corn-flakes *
Poisson pané *
Petite pièce du boucher *

***Garniture au choix**

Pommes frites / légumes / riz / purée

DESSERTS

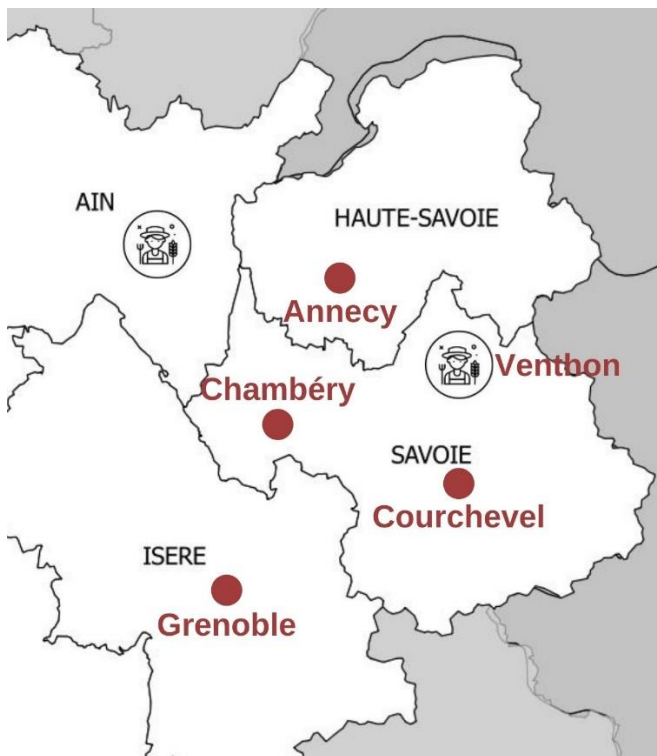
au choix

Dessert du jour
Fondant au chocolat
Coupe de glace
Yaourt nature ou aux fruits

la Divolière

COURCHEVEL
1850

CARTE DES FERMES



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

la Sivolière

COURCHEVEL
1850