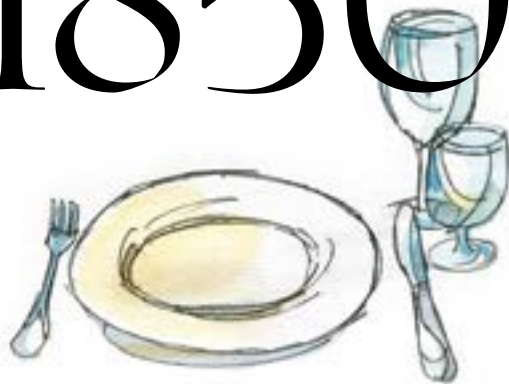


La Carte du
1850



la Sivolière

Our **Head Chef Vivien Weissenbacher**, invites you to taste a cuisine, **made from seasonal products**.

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.

And 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.

A la carte menu available everyday except Sunday and Tuesday
Dinner served from 7 pm - 10 pm

 Vegetarian  Vegan  Organic  Gluten free  Local farm

Notre **Chef Vivien Weissenbacher**, vous invite à déguster une cuisine élaborée avec des **produits de saison**.







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.

Carte disponible tous les soirs sauf Dimanche et Mardi.
Diner de 19h00 à 22h00

 Végétarien  Végan  Bio  Sans Gluten  Producteurs locaux

Starters

Madam's 12 vegetables soup  	20 €
Seasonal vegetables	
Crusty artichokes  	20 €
Pepper sauce and saffron mayonnaise	
King prawn tartar 	30 €
Five herbs, dry tomatoes and lemon caviar	
Pan-fry Foie gras Teriyaki 	30 €
Pickles and Nori seaweed crisps	
Octopus "A la plancha"	35 €
Butternut, carrots, clementine's caramel Black sesame	(+10 €*)

*Half board supplement

 Vegetarian  Vegan  Organic  Gluten free  Local farm







Entrées

Soupe de Madame aux 12 légumes  	20 €
Légumes de saison	
Croustillant d'artichauts 	20 €
Poivrade et mayonnaise safranée	
Tartare de Gambas en cage	30 €
Cinq herbes, tomates séchées et citron caviar	
Foie gras poêlé façon Teriyaki 	30 €
Pickles et chips d'algues Nori	
Poulpe à la plancha 	35 €
Butternut, carottes, caramel de clémentine Sésame noir	(+10 €*)

*Supplément demi-pension

 Végétarien  Végan  Bio  Sans Gluten  Producteurs locaux

Main courses

Roast cauliflower  	30 €
Ras el-hanout butter and dill oil	
Sea bass 	40 €
Roast squash with honey, saffron and creamy stock	
Caviar supplement 10g	(+30 €)
Porc filet mignon  	40 €
Candied carrots, olive powder	
Crusty rosemary and juice	
Duck breast filet 	45 €
Beetroot purée	(+10 €*)
Pickles de chiogga and sage crisps	
Pasta shells for spoiled children	50 €
Prosciutto ham and Truffle	(+15 €*)

*Half board supplement

 Vegetarian  Vegan  Organic  Gluten free  Local farm

Plats

Chou-fleur rôti entier à partager  	30 €
Beurre ras el-hanout et huile d'aneth	
Pavé de bar de ligne 	30 €
Potimarron rôti au miel, fumet crémé et safrané	
Supplément Caviar 10g	(+30 €)
Filet mignon  	40 €
Carottes entières confites, poudre d'olive	
Romarin croustillant et jus au romarin	
Magret de canard 	45 €
Purée de bettrave rouge	(+10 €*)
Pickles de chiogga et chips de sauge	
Coquillettes d'enfants gâtés	50 €
Prosciutto et Truffe noir d'hiver	(+15 €*)

*Supplément demi-pension


 Végétarien  Végan  Bio  Sans Gluten  Producteurs locaux



Cheeses

Plate of cheese  25 €
From our local cheese producer "Marc Dubouloz"

Desserts

Millefeuille pastry cake 25 €
Orange blossom mousse and pistachio praline

Tatin  25 €
Sweet pastry, apple like Tatin, pecan nut praline
Vanilla ganache

Fruity igloo   25 €
Fresh fruit salad with multi-fruit heart


Chocolate ginger citrus 35 €
Chocolate ganache, crystallised ginger (+10 €*)
Mandarine and ginger sorbet

Yuzu, pineapple, coconut 40 €
Creamy yuzu, coconut mousse and pineapple (+15 €*)

*Half board supplement


 Vegetarian  Vegan  Organic  Gluten free  Local farm

Fromages

L'assiette de fromages de nos montagnes  25 €
Sélectionnée par notre Maître fromager "Marc Dubouloz"

Desserts

Mille feuille 25 €
Mousse fleur d'oranger et praliné pistache

Tatin  25 €
Pomme façon Tatin, praliné noix de pécan
Ganache montée vanille

Igloo de fruits   25 €
Salade de fruits et coeur multi-fruits

Chocolat gingembre agrumes 35 €
Ganache chocolat noir, gingembre confit (+10 €*)
Suprêmes mandarine, sorbet gingembre

Yuzu, ananas, coco 40 €
Crèmeux yuzu, mousse coco et coeur coulant ananas (+15 €*)

*Supplément demi-pension

 Végétarien  Végan  Bio  Sans Gluten  Producteurs locaux

Mini Sivo Menu

4-14 years old – 40 €

STARTERS (CHOOSE ONE)

Super power soup

Selection of cold meat

MAIN COURSES (CHOOSE ONE)

Classic lasagna

Pomodoro or Pesto pasta

Fish'n chips *

Homemade chicken nuggets *

*Served with french fries, rice or vegetables

DESSERTS (CHOOSE ONE)

Parisian custard tart

Chocolate mousse

Ice cream cup

Plain or fruit yoghurt

For the taste buds of your children, the Chef is also offering the "a la carte" meni in Mini Sivo portion.

Menu Mini Sivo

4-14 ans – 40 €

ENTRÉES (AU CHOIX)

Soupe aux supers pouvoirs

Petite assiette du Montagnard

PLATS (AU CHOIX)

Lasagnes classiques

Pâtes Pomodoro ou Pesto

Fish'n chips *

Tenders de poulet *

*Plats accompagnés de frites, riz ou légumes

DESSERTS (AU CHOIX)

Flan parisien

Mousse au chocolat

Coupe de glace

Yaourt nature ou aux fruits

Pour les papilles de vos enfants, le chef propose également les plats de la carte en portion Mini Sivo.



444 Route des Chenus
73120 Courchevel 1850
Tél. +33 (0)4 79 08 08 33
Fax. +33 (0)4 79 08 15 73

lasivoliere@sivoliere.fr
www.hotel-la-sivoliere.com