

SOIRÉE DU NOUVELAN



CHAINI+ DJ POP'S

SOUL / DJ OPEN FORMAT

PLACES LIMITÉES - LIMITED SEATING
Réservations recommandées - Reservations recommended



2026

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 Ponzu / *Beef Nigiri with Ponzu sauce*

Huître tiède, crème de choux-fleur et Caviar Oscière
Warm oyster, cauliflower cream and Oscière Caviar

Maki Spring Rolls noix de Saint-Jacques, wasabi et pomme verte
Scallop, wasabi and green apple Spring Rolls

Prémices / Appetizer

King Crabe, sauce Riviera, vinaigrette mangue
King Crab, Riviera sauce, Mango dressing

Entrée / Starter

Foie Gras de Canard poêlé, topinambour, vanille Bourbon
Pan-fried duck Foie Gras, Jerusalem artichoke, Bourbon vanilla

La mer / From the sea

Cannelloni de chou vert et chair de Langoustine, bisque de pinces, citronnelle et gingembre
Green cabbage and Langoustine cannelloni, claw bisque, lemongrass and ginger

Pause / Break

Sorbet yuzu, Shochu
Yuzu sorbet, Shochu

La terre / From the land

Poulet de Bresse à la Truffe «Tuber Melanosporum» en deux façons : blanc rôti, cuisse confite
Mousseline de Pommes de Terre Rattes, sauce poulette à la Truffe
*Bresse Chicken with "Tuber Melanosporum" Truffle cooked in two ways : roasted breast and candied leg
Ratte potatoes mousseline, poulette sauce with Truffle*

Fromage / Cheese

Le Brillat-Savarin Truffé
The Truffled Brillat-Savarin

Dessert

Le Dessert de la Nouvelle Année
The New Year's dessert



BistrotManali
COURCHEVEL

GAI
COURCHEVEL

2026

MENU ENFANT KIDS MENU

55€ PAR PERSONNE, HORS BOISSONS
PER PERSON, EXCLUDING DRINKS

Amuse – bouches / Bite – sized Appetizer

Nigiri de Bœuf Ponzu / *Beef Nigiri with Ponzu*

Maki Spring Rolls noix de Saint-Jacques, wasabi et pomme verte
Scallop, wasabi and green apple Spring Rolls

Entrée / Starter

Saumon fumé, crème aigrette et blinis
Smoked salmon, sour cream and blinis

Plat / Main Dish

Poulet de Bresse à la Truffe « Tuber Melanosporum » en deux façons :
Blanc rôti, cuisse confite

Mousseline de Pommes de Terre Rattes, sauce poulette à la Truffe
*Bresse chicken with “Tuber Melanosporum” Truffle cooked in two ways:
Roasted breast, confit leg
Ratte potatoes mousseline, chicken sauce with Truffle*

Dessert

Le Dessert de la Nouvelle Année
The New Year's dessert



BistrotManali
COURCHEVEL

GAIA
COURCHEVEL