

ALPES HOTEL PRALONG



COURCHEVEL

Noël Magique au Pralong *Magic Christmas at Pralong*

Apéritif et ses amuse-bouches
Appetizer and «canapé»

Tourteau Émietté en Habit Vert et son Coulis de Piquillos
Crumbled Crab with Green Dressing and Piquillos Sauce

Foie Gras en Mi-cuit, Coings Confits et Bergamotes Caramélisées aux Senteurs d'Agrumes
Half-cooked Foie Gras, Quince Marmalade and Caramelized Bergamot with Citrus twist

Langoustine juste Saisie, Truffe et Caviar Oscietre
Snaked Langoustine, Truffles Oscietra Caviar

Saint Jacques Rôties, Matignon de Légumes Anciens et Émulsion de Ventrèche Poivrée
Roasted Scallops, vintage Vegetable Matignon and Ventresca Emulsion with Pepper

Suprême de Pintade Contisé aux Chanterelles, Foie Gras Poêlé et Crosnes du Japon Glacés
*Guinea Fowl Supreme with Chanterelles Mushrooms,
Pan fried Foie Gras and Glazed Japanese Crosnes*

Fromages Affinés de nos Régions
Cave Aged Local Cheeses

Bûche de Noël
Christmas Cake

Mignardises
Petits Fours

175 euros par adulte, 80 euros par enfant, hors boisson
115 euros par adulte et 60 euros par enfant pour nos demi-pensionnaires
*175 euros per adult, 80 euros per child excluding drinks
(115 euros per adult and 60 euros per child for our half-board guests)*

Réservations : 04 79 08 24 82 ou direction@pralongcourchevel.com