

Menu SAINT SYLVESTRE

Velours de Topinambours,
Notes torréfiées de noisette et pistache
*Jerusalem artichoke velouté,
Roasted notes of hazelnut and pistachio*

Foie Gras Signature
Mi-cuit délicatement parfumé au vieux Porto,
chutney de Granny Smith acidulé
*Delicately semi-cooked foie gras with aged port,
tangy Granny Smith chutney*

Noix de Saint-Jacques snackées au Safran
Risotto crémeux à la sauge
Seared scallops with saffron, creamy sage risotto

Fondant de Bœuf Charolais
Cuisson lente, sauce bordelaise et écrasé
de pommes de terre délicatement truffé
*Slow-cooked Charolais Beef with Bordelaise
sauce and delicately truffled mashed potatoes*

Interlude — Mandarine givrée au Prosecco
Frosted Mandarin with Prosecco

Sélection de fromages affinés
Selection of mature cheeses

Bûche Intense Chocolat & Cœur Griotte
Texture fondante et esprit forêt noire chic
*Intense Chocolate Log with Morello Cherry
Melt-in-the-mouth texture and chic Black Forest spirit*

79€
Adulte

35€
Enfant - de
12 ans

**#BASE
CAMP
LODGE**

CONTACT & RÉSERVATIONS
BASE CAMP LODGE LES 2 ALPES
04 76 11 32 87

Menu hors boisson - Prix nets en Euros, Service compris
Menu excluding drinks - Net prices in Euros, Service included