



PALACE
COURCHEVEL

Menu

DÎNER DU 24 DÉCEMBRE 2025
DECEMBER 24TH 2025 DINNER



Menu

DÎNER DU 24 DÉCEMBRE 2025 - 550 €

Canapés

FOIE GRAS DE CANARD DES LANDES, LAQUÉ AUX ÉPICES DOUCES

BISQUE DE HOMARD BLEU DES CÔTES ATLANTIQUES, ÉCUME
PARFUMÉE AUX AGRUMES

TOPINAMBOUR FARCI, CHIPS CROUSTILLANTES, PRALINÉ
AUX CHAMPIGNONS DES BOIS

Entrée

VELOUTÉ DE COURGES "JACK BE LITTLE", CROUTONS DORÉS
DE PAIN D'ÉPICES, CRÈME DE PARMESAN REGGIANO

Plat

CHAPON DE BRESSE, GÂTEAU DE FOIES BLONDS, POMMES DAUPHINES
TRUFFÉES, MARRONS GLACÉS AU JUS DE VOLAILLE

Fromage

BRIE DE MEAUX TRUFFÉ, DÉLICATE GELÉE DE SAUTERNES
DU CHÂTEAU LES JUSTICES

Desserts

TRADITIONNELLE BÛCHE DE NOËL CHOCOLAT-CARAMEL
ET PRALINÉ SARRASIN, CRÈME ANGLAISE VANILLE

GRANITÉ "VIN CHAUD" ET POIRES POCHÉES

TOMBÉE DE FRUITS D'HIVER, CRÈME
GLACÉE AUX MARRONS

NONETTES ORANGE





Menu

DÎNER DU 24 DÉCEMBRE 2025 - 150 €
POUR LES ENFANTS DE MOINS DE 12 ANS

Entrée

VELOUTÉ DE COURGES "JACK BE LITTLE", CROUTONS DORÉS
DE PAIN D'ÉPICES, CRÈME DE PARMESAN REGGIANO

Plat

CHAPON DE BRESSE, POMMES DAUPHINES TRUFFÉES,
BROCCOLETTI, JUS DE VOLAILLE

Desserts

TRADITIONNELLE BÛCHE DE NOËL CHOCOLAT-CARAMEL
ET PRALINÉ SARRASIN, CRÈME ANGLAISE VANILLE

GRANITÉ POIRES ET POIRES POCHÉES

TOMBÉE DE FRUITS D'HIVER, CRÈME GLACÉE AUX MARRONS

NONETTES ORANGE



Menu

DECEMBER 24TH 2025 DINNER - 550 €

Appetizer

LANDES DUCK FOIE GRAS, GLAZED WITH MILD SPICES
BLUE LOBSTER BISQUE FROM THE ATLANTIC COAST, CITRUS-SCENTED FOAM
STUFFED JERUSALEM ARTICHOKE, CRISPY CHIPS, WILD MUSHROOM PRALINE

Starter

"JACK BE LITTLE" SQUASH VELOUTÉ, TOASTED GINGERBREAD
CROUTONS, REGGIANO PARMESAN CREAM

Main Course

BRESSE CAPON, LIVER CAKE, TRUFFLE DAUPHINE POTATOES,
GLAZED CHESTNUTS WITH POULTRY JUS

Cheese

TRUFFLE BRIE FROM MEAUX, DELICATE SAUTERNES
JELLY FROM CHÂTEAU LES JUSTICES

Dessert

CHOCOLATE-CARAMEL TRADITIONAL CHRISTMAS LOG
WITH BUCKWHEAT PRALINE, VANILLA CRÈME ANGLAISE

"VIN CHAUD" GRANITA WITH POACHED PEARS

WINTER FRUITS, CHESTNUT CRÈME GLACÉE

ORANGE NONETTES



Menu

DECEMBER 24TH 2025 DINNER - 150 €
FOR CHILDREN LESS THAN 12 YEARS OLD

Appetizer

"JACK BE LITTLE" SQUASH VELOUTÉ, TOASTED GINGERBREAD
CROUTONS, REGGIANO PARMESAN CREAM

Main Course

BRESSE CAPON, LIVER CAKE, TRUFFLE DAUPHINE POTATOES,
BROCCOLETTI WITH POULTRY JUS

Dessert

CHOCOLATE-CARAMEL TRADITIONAL CHRISTMAS LOG
WITH BUCKWHEAT PRALINE, VANILLA CRÈME ANGLAISE

PEARS GRANITA WITH POACHED PEARS

WINTER FRUITS, CHESTNUT CRÈME GLACÉE

ORANGE NONETTES