



LEBIZAN

NEW STYLE JAPANESE CUISINE

Grandes Alpes
PRIVATE HOTEL COURCHEVEL 1850
SINCE 1948

Le Bizan à la Carte

ENTRÉES FROIDES / COLD STARTERS

- **Sashimi de saumon, émulsion aux fruits de la passion, segments de mangue** 29 €
Salmon sashimi, passion miso emulsion, mango segments
- **Tartare de Seriole, sorbet au poivron rouge, gelée de citron ponzu** 36 €
Hamachi tartare, red capsicum sorbet, citrus ponzu jelly
- **Salade d'avocat et mesclun, vinaigrette au gingembre et citron vert** 23 €
Mixed greens and avocado salad, ginger lime vinaigrette
- **Sélection de maki gunkan du Chef (saumon, wagyu, bar, crabe, seriole)**
Chef selection of gunkan maki (salmon, wagyu, seabass, crab, hamachi)
 - 5 pièces 38 €
 - 10 pièces 75 €
 - 15 pièces 110 €

ENTRÉES CHAUDE / HOT STARTERS

- **Raviole de crevettes, gambas carabineros, réduction tetsuyu au gingembre** 39 €
Shrimp gyoza, carabineros and their tuile, tetsuyu ginger sauce
- **Salade de homard bleu tiède, carotte et fenouil, vinaigrette au yuzu kosho** 54 €
Warm blue lobster salad, carrots and fennel, yuzu kosho dressing
- **Nigiri de bar, glasse à la truffe et soya, mayonnaise au wasabi** 37 €
Crispy seabass nigiri, truffle soy glaze, wasabi mayonnaise

PLATS / MAINS COURSES

- **Filet de wagyu, teriyaki aux mûres, mini-maïs et carottes** 95 €
Wagyu fillet, blackberry teriyaki, baby corn and baby carrots
- **Charbonnière marinée au miso, miel glassé, pommes de terre écrasées au yuzu, dashi infusée au lard fumé** 55 €
Miso marinated black cod, honey glaze, mash yuzu potato and bacon dashi
- **Porc ibérique soya et truffe, pétales d'oignons rouges braisés** 54 €
Slow cooked truffled Iberico pork, soy braised onion petals
- **Noix de St Jacques, réduction de'oursins, riz sushi croustillant** 49 €
St Jacques, sea urchin reduction, crispy sushi rice
- **Sole tempura, mayonnaise à la meunière, jus persillé** 41 €
Sole tempura, meuniere mayonnaise, parsley juice

DESSERTS

- **Panna cotta de shiso, meringue framboise, sauce chocolat 70%** 21 €
Shiso pannacotta, raspberry meringue, 70% chocolate sauce
- **Yuzu et espuma de chocolat blanc, crumble au sésame, poires infusées au sakè** 23 €
Yuzu and white chocolate espuma, sesame crumble, sake infused pears
- **Shikkoku cheesecake, crème chantilly à la bière coedo, sauce au kiwi** 27 €
Shikkoku cheesecake, coedo chantilly, kiwi glaze
- **Sélection de sorbets maison** 19 €
Selection of homemade sorbets

Les Menus

Omakase 165 €

Amuse bouche
+ 3 Plats *courses*
+ Dessert

Omakase 210 €

Amuse bouche
+ 5 Plats *courses*
+ Dessert

New Style

Sushis & sashimi selection

4 <i>pax</i>	350 €
6 <i>pax</i>	550 €
10 <i>pax</i>	1000 €

PRIX EN EURO, TAXES ET SERVICE COMPRIS / RATES IN EUROS, TAXES AND SERVICE INCLUDED

Nos viandes sont nées, élevées et abattues en Australie. Nos poissons sont sauvages ou issus de petits élevages.
Our meats are born, reared and slaughtered in Australia. Our fishes are wild or from small farms.

Grandes Alpes
PRIVATE HOTEL COURCHEVEL 1850
SINCE 1948

1, Rue de l'Église - 73120 Courchevel - Tél. +33 (0) 4 79 00 00 00 - contact@grandesalpes.com - www.grandesalpes.com