



**L'hôtel La Sivolière à Courchevel accueille
les 12 & 13 mars
le Chef étoilé du restaurant genevois le Chat Botté**

Information presse, février 2010

Le temps d'un week-end, on viendra découvrir et déguster le menu autour de la truffe élaboré spécialement pour La Sivolière par **Dominique Gauthier**, Chef du restaurant étoilé **Le Chat Botté** de l'hôtel **Beau-Rivage** à **Genève**.

Cet événement sera l'occasion de découvrir ou redécouvrir le tout nouveau restaurant de La Sivolière, entièrement remis au goût du jour par l'architecte et décorateur Tristan Auer.



Parmi les plats élaborés par le Chef : **Langoustine du Cap et ratabaga mi-cuit comme un tartare, assaisonnée d'une huile d'olive Salonenque à la truffe noire**; **Pigeon de Bresse truffé sous peau, cuisse confite sur tartine et petite raviole de foie gras en consommé**, ou encore **Noix de Saint-Jacques d'Erquy cuite à blanc, belle de Fontenay écrasée et espuma avec de la truffe Mélanosporum**. Les amateurs de desserts ne résisteront pas au **Soufflé et macaron à la mandarine avec sorbet aux agrumes et grué de cacao**.

Un menu de 3 ou 4 plats accompagné de la Cuvée R. Lalou de la Maison de champagne G.H.Mumm, à déguster les **12 et 13 mars 2010**.

Le Menu 4 plats : CHF 270 (soit environ 183 euros) par personne

Accompagné de la Cuvée R. Lalou des champagnes G.H.Mumm pour deux personnes :
CHF 395 (soit environ 268 euros) par personne

Le Menu 3 plats : CHF 210 (soit environ 143 euros) par personne

Accompagné de la Cuvée R. Lalou des champagnes G.H.Mumm pour deux personnes :
CHF 335 (soit environ 226 euros) par personne



Hôtel La Sivolière
Rue des chenus
73 120 Courchevel 1850
www.hotel-la-sivoliere.com
Tel : 04 79 08 08 33

Service de presse hôtel La Sivolière : Columbus PRCo

Isabelle Revel / Alexandra Prisa / Laurence Songvilay

Tel : 01 41 31 52 60 / columbus.fr@prco.com