

La Sivolière inaugure les soirées terroir



Tous les lundis, du 4 février au 6 mars, La Sivolière fait découvrir aux adeptes de fondue et de raclette les soirées savoyardes. Au coin du feu, profitant d'une vue imprenable sur les sapins, le restaurant proposera la traditionnelle soupe à l'oignon avec toast gratiné au Beaufort et fleur de sel au vin rouge, la raclette et la fondue aux trois fromages de Bernard Chardon, son bouquet de mesclun et charcuterie de la région. Seront également proposés le Mont d'or rôti au four, pommes de terre et charcuterie. Cette carte a été élaborée par le Chef Bilal Amrani.



La Sivolière a sélectionné des produits de qualité, le fromage à raclette, le Beaufort d'été (affiné entre 8 à 9 mois) et le saucisson produits par Bernard Charbon, l'une des dernières fermes de la commune de Saint-Bon – Courchevel.



Pour accompagner les mets de la région, la carte des vins met d'abord en valeur la Savoie avec la Roussette-de-Savoie Monterminod, réputée pour sa délicatesse et son incroyable douceur, le cœur d'Apremont du domaine Jean Masson & Fils ou encore la Mondeuse La Pérouse du domaine Saint-Germain.

A Propos de La Sivolière :

A l'image de la « Chaise Sifel », sculpture monumentale de l'artiste Caroline Corbeau, La Sivolière accueille ses hôtes dans un élan d'humour et de délicatesse. Place au naturel, dans un environnement privilégié et non moins décontracté.

Car à l'inverse de bien des maisons, La Sivolière aime cultiver une autre idée du luxe...

Au-delà la discrétion et de la tranquillité qui la caractérise, c'est pour sa convivialité qu'on se chuchote l'adresse.

Installée voilà bientôt 30 ans au cœur du domaine de Courchevel 1850, la Sivolière demeure aujourd'hui encore le Secret le mieux gardé de la station. Son chalet tout en bois et pierres - bâti dans la plus pure tradition savoyarde - a trouvé son écrin, entre neige et sapins.

Une manière de remettre les compteurs à zéro dans un cadre de rêve où chaque détail a été pensé sur-mesure sans jamais perdre la notion de plaisir.

Informations pratiques

Hôtel La Sivolière *****

444 Rue des Chenus

73120 Courchevel 1850

Tel : 33 (0)4 79 08 08 33

Fax : 33 (0)4 79 08 15 73

E-mail : lasivoliere@sivoliere.fr

www.hotel-la-sivoliere.com

Contacts Presse : 01 42 74 57 52

Emilie Stofft : emiestofft@emilie-press.fr - 06 63 57 04 56

Laetitia Vignau : laetitia@euxdanslapresse.com

Julie Haquette : julie@emilie-press.fr