



# PURE COURCHEVEL

SAISON 2023-2024



## Le Céleri Rave & Truffe Noire par SARKARA

Sans cesse en réflexion, le Chef Sébastien Vauxion est un artiste. Il crée une cuisine pâtissière en s'inspirant de ses émotions, de son environnement comme dans l'art ou la montagne dont l'esthétique et les matières l'inspirent.

Son céleri rave est rôti et doré au four ; relevé d'une sauce onctueuse au vin rouge façon Royale il accueille la truffe noire pour son aromatique particulière et puissante. L'éphémère de céleri rave et le condiment d'agrumes équilibrent ce plat signature, proposé au Sarkara \*\* Michelin pour la saison. Le caractère prononcé du céleri souligné par les arômes caractéristiques et puissants de la truffe noire, complété par la sauce façon Royale, s'accordent à merveille avec l'aromatique caractéristique d'un Gevrey Chambertin Mes Cinq Terroirs 2016 du Domaine Denis Mortet.

Constantly in reflection, Chef Sébastien Vauxion is an artist. He creates pastry cuisine inspired by his emotions and surroundings, much like art or the mountains, which inspire him with their aesthetics and materials. For example, his roasted and golden celery root, complemented by a creamy red wine sauce Royale and black truffle, showcases his signature dish at Sarkara \*\* Michelin for the season. The pronounced character of the celery, accentuated by the characteristic and powerful aromas of black truffle, complemented by the Royale sauce, pairs wonderfully with the distinctive aromas of a Gevrey Chambertin Mes Cinq Terroirs 2016 from Domaine Denis Mortet.

Courchevel 1850 - Le K2 Palace - 238 Rue des Clarines  
Tél. +33 (0)4 79 40 08 80