



19H00 / 03H00

Dernier service 23h00  
*Last service 11:00 pm*

Prix nets en euros, service compris.

Nous tenons à disposition de notre clientèle l'information concernant la présence d'allergènes dans nos plats. N'hésitez pas à solliciter notre équipe pour des déclinaisons selon votre régime alimentaire.

Origine des viandes : France\*, Argentine\*\*.

*Net prices in euros, which includes taxes and service.*

*Please inform our staff about your food allergies or intolerances. Feel free to ask our team for variations according to your dietary regime.  
Beef origin: France\*, Argentina\*\*.*

BIENVENUE / WELCOME



COURCHEVEL

## LES PRÉMICES / APPETIZERS

<b>Les Huîtres / Oysters</b>	x3 : 12 €
Selon le marché du jour.	x6 : 24 €
<i>Check arrival of the day with your waiter.</i>	x12 : 44 €
<b>La soupe de Potimarron / Pumpkin soup</b>	15 €
Eclats de châtaignes, crème fouettée à l'huile de truffe noire. <i>Chestnuts, whipped cream with black truffle oil.</i>	
<b>Le Chou-fleur / Cauliflower</b> - plat végétarien, vegetarian dish	16 €
Rôti à l'huile d'olive citron et curry, râpé de Parmesan <i>Roasted with lemon and curry olive oil, shaved parmesan.</i>	
<b>L'Œuf BIO / Egg BIO</b>	18 €
Cuit à 63°, Beaufort et jambon de Savoie, truffe noire et polenta. <i>Cooked at 63°, Beaufort cheese and local ham, black truffle and polenta.</i>	
<b>La Salade Caesar / Caesar salad</b>	18 € / 25 €
Salade iceberg, poulet fermier, anchois et copeaux de Parmesan. <i>Iceberg salad, free-range chicken, anchovies, grated Parmesan cheese.</i>	
<b>Le Foie gras</b>	20 €
Terrine mi-cuit, pommes de Savoie en différentes textures. <i>Half-cooked terrine, Savoy apple in different textures.</i>	
<b>Le Tataki de Thon / Tuna Tataki</b>	20 €
Mariné soja, légumes croquants, coulis wasabi. <i>Marinated soya beans, vegetables, wasabi.</i>	
<b>Les Ravioles de langoustines / Langoustine raviolis</b>	22 €
Emulsion d'une bisque, gingembre, citronnelle. <i>Bisque emulsion, ginger and citronella.</i>	
<b>La Salade Caesar Version Homard / Lobster Caesar salad</b>	31 €
Salade iceberg, homard, anchois, artichaut à l'huile et copeaux de Parmesan. <i>Iceberg salad, lobster, anchovies, artichoke, grated Parmesan cheese.</i>	





COURCHEVEL

## LES SUITES / MAIN COURSES

<b>Le Burger Beaufort / Beaufort burger</b>	25 €
Tomates confites, compotée d'oignons et lard grillé, frites et salade, sauce béarnaise. <i>Sun dried tomatoes, candied onions and bacon, French fries and salad, Bearnaise sauce.</i>	
<b>Le Black Burger Gambas / Praws Burger</b>	28 €
Ail noir, cheddar, compotée d'oignons, frites et salade, sauce cocktail. <i>Black garlic, cheddar cheese, candied onions, French fries and salad, cocktail sauce.</i>	
<b>Le Cèleri-rave en tagliatelles / Tagliatelle celeriac</b>	31 €
Émulsion champignons, truffe et Comté râpé. <i>Mushrooms emulsion, truffle and grated Comté cheese.</i>	
<b>La Féra du lac Léman / The Fera of Lake Geneva</b>	35 €
En filet cuit au plat, mousseline de carotte, réduction de jus de carottes aux épices douces. <i>Fillet cooked in the dish, carrot mousseline, reduction of carrot juice with sweet spices.</i>	
<b>Le Paleron de Veau confit 7h / Veal chop confit 7h</b>	36 €
Foie gras poêlé, jus au vin rouge, purée de pommes de terre. <i>Pan-fried foie gras, red wine juice, mashed potatoes.</i>	
<b>Les Noix de Saint-Jacques / Scallops</b>	39 €
A la plancha, variation de topinambour, jus de poulet rôti truffé. <i>"A la plancha", different ways of Jerusalem artichoke, truffle chicken sauce.</i>	
<b>Le Carré d'Agneau / Rack of lamb</b>	39 €
Cuit en cocotte, infusé au thym de montagne, gratin Savoyard. <i>Cooked in casserole, infused with mountain thyme, Savoyard gratin.</i>	
<b>Bar entier en Croûte de Sel / Whole Crusted Sea Bass</b>	39 € / pers
Fenouil confit, risotto et beurre aux algues. <i>Fennel confit, risotto and seaweed butter.</i> Pour 2 personnes - 25 min d'attente / For 2 people - 25 min of waiting time	
<b>Pigeon en Pithiviers au foie gras / Puff pastry Pigeon with foie gras</b>	41 €
Cuisse croustillante, légumes d'hiver, jus corsé. <i>Crackling legs, winter vegetables, strong juice.</i>	
<b>Les Ris de veau / Veal sweetbread</b>	42 €
Poêlés au sautoir et fumés, poireaux fondant et lard, jus de veau. <i>Pan-fried, then smoked, fondant leeks and bacon, veal juice.</i>	
<b>Côte de Bœuf du boucher / Rib steak beef</b>	49 € / pers
Purée de pommes de terre, légumes d'hiver, sauce béarnaise. <i>Mashed potatoes, winter vegetables, bearnaise sauce.</i> Pour 2 personnes - 25 min d'attente / For 2 people - 25 min of waiting time	





COURCHEVEL

## LES DOUCEURS / DESSERTS

<b>Assiette de fromage</b> <i>Regional cheeseboard.</i>	12 €
<b>La poire de Savoie / Local pear</b> Biscuit moelleux à la cassonade, émulsion et sorbet faisselle vanille. <i>Local pear with brown sugar cookie and vanilla sherbet sorbet.</i>	12 €
<b>Marron mandarine / Chestnut mandarine</b> La douceur du marron en différentes textures, alliée avec la puissance de la mandarine, dans une gavotte croustillante, sauce marron vanille. <i>Chestnut done in different ways combined with mandarine in a crispy wafer biscuit drizzled with vanilla chestnut sauce.</i>	13 €
<b>Le Baba / The Baba</b> Imbibé dans un sirop orange miel et vanille, légère note de rhum épicé, chantilly vanille. <i>Soaked in an orange honey and vanilla syrup, with a light note of spiced rum, vanilla whipped cream.</i>	13 €
<b>L'After Eight du Manali / Manali After Eight</b> Variation de mousse et de crémeux chocolat, sorbet menthe, servie avec sa sauce chocolat. <i>An array of chocolate mousse, mint sorbet with hot chocolate sauce.</i>	14 €
<b>L'Omelette Savoyarde / Savoyard omelette</b> Crème glacée au miel de sapin, biscuits de Savoie au citron, meringue légère, flambée à la liqueur de sapin. <i>Ice cream drizzled with fir honey, local biscuit with lemon, light meringue, blaze with fir liquor.</i>	14 €

