



LE BAL
À GUITOU

COURCHEVEL 1850

♥ SASHIMI DE SARDINE FUMÉE À LA JAPONAISE MAISON DEHESA - 28
SMOKED SARDINE SASHIMI JAPANESE STYLE

♥ COEUR DE VENTRECHE DE THON GERMON MAISON DEHESA - 38
HEART OF GERMON TUNA VENTRECHE

♥ ANCHOIS XXL DE CANTABRIE MAISON DEHESA - 42
XXL CANTABRIE ANCHOVIES

PIZZA À LA TRUFFE - 75
TRUFFLE PIZZA

ARRANCINI À LA TRUFFE - 35
ARRANCINI WITH TRUFFLE

SOUPE DE POTIMARON GRATINÉE AU BEAUFORT - 26
OVEN-GRILLED BUTTERNUT SOUP AND BEAUFORT CHEESE

QUINOA BOWL : *avocats, edamane, betteraves, mangue, oignons rouge, fêta et sa vinaigrette au gingembre* - 25
QUINOA BOWL : *avocado, edamane, beet, mango, red onions, fêta and ginger dressing*

ESCARGOTS DE LA BUTTE XXL X 6 - 27
SNAILS XXL X 6

ŒUF BIO À LA COQUE ET SES MOUILLETES À LA TRUFFE - 29
ORGANIC SOFT BOILED EGG AND TRUFFLE-FLAVOURED BREAD FINGERS

COEUR DE SUCRINE, HOMARD BLEU, VINAIGRETTE AUX AGRUMES - 49
HEART OF LETTUCE, BLUE LOBSTER AND CITRUS DRESSING

CEVICHE DE DAURADE, LIME CITRON VERT, AVOCAT ET MANGUE - 29
SEA BREAM CEVICHE, LIME, AVOCADO AND MANGO

CARPACCIO DE ST JACQUES À LA TRUFFE - 34
SEA SCALLOP CARPACCIO WITH TRUFFLE

♥ COEUR DE SAUMON FUMÉ PETROSSIAN À LA TRUFFE, COUPE DU TSAR - 49
HEART OF PETROSSIAN SMOKED SALMON WITH TRUFFLE

DANSE AUTOUR DU FOIE GRAS : POÊLÉ ET MI-CUIT - 38
DUCK FOIE GRAS : PAN FRIED & SEMI COOKED

♥ ♥ CUISSÉS DE GRENOUILLE EN PERSILLADE - 45
FROG'S LEGS WITH PARSLEY AND GARLIC

♥ PENNE AUX TRUFFES ET FOIE GRAS - 49
TRUFFLE AND FOIE GRAS PENNE PASTA

BLANQUETTE DE VEAU AUX MORILLES - 44
VEAL STEW IN WHITE SAUCE WITH MOREL MUSHROOM

FOIE DE VEAU EN PERSILLADE - 42
VEAL LIVER WITH PARSLEY & GARLIC

FONDUE TRADITIONNELLE ET SA PLANCHE DE CHARCUTERIES - 36
TRADITIONAL CHEESE FONDUE AND COLD MEATS

FONDUE AUX MORILLES ET SA PLANCHE DE CHARCUTERIES - 46
FONDUE WITH MOREL MUSHROOM AND COLD MEATS

FONDUE AUX TRUFFES ET SA PLANCHE DE CHARCUTERIES - 55
FONDUE WITH TRUFFLE AND COLD MEATS

FILET DE DAURADE ROYALE, ESPUMA DE CHORIZO BELLOTA - 42
FILLET OF GILTHEAD SEA BREAM, BELLOTA CHORIZO ESPUMA

ST JACQUES SNACKÉES A LA TRUFFE - 45
SNACKED SEA SCALLOPS WITH TRUFFLE

LINGUINE, HOMARD BLEU ET SAUCE CRUSTACÉS - 69
LINGUINE, BLUE LOBSTER AND SHELLFISH SAUCE

SOLE BELLE MEUNIÈRE 500GR - 79
SOLE COOKED WITH BROWNED BUTTER SAUCE

♥ ONGLET DE VEAU - 42
VEAL HANGER STEAK

CÔTE DE VEAU AUX MORILLES - 49
VEAL CHOP WITH MOREL MUSHROOMS

VOLAILLE FERMIÈRE CROUSTILLANTE AU VIN JAUNE ET MORILLES - 39
FARM-RANGE CHICKEN, AMBER-YELLOW WINE AND MOREL MUSHROOMS

♥ CARRÉ D'AGNEAU À LA CRÈME D'AIL - 45
RACK OF LAMB WITH GARLIC CREAM

ENTRECÔTE D'ARGENTINE - 45
ARGENTINA RIB STEAK

CÔTE DE BOEUF DRY AGED ABERDEEN - 169
DRY AGED ABERDEEN RIB OF BEEF

garniture au choix : purée - frites maison - coeur de sucrine - ratatouille - haricots verts
a choice of garnish: mashed potatoes - homemade French fries - heart of lettuce - ratatouille - green beans

avec supplément : Purée à la truffe - frites à la truffe
with supplement : mashed potatoes with truffle + 14€ - French fries with truffle + 15€

ASSIETTE DE FROMAGES : TOMME, BEAUFORT, REBLOCHON, FIGUES & CHUTNEY - 22
SELECTION OF CHEESES : TOMME, BEAUFORT, REBLOCHON, FIGS & CHUTNEY

MOUSSE AU CHOCOLAT - 12
CHOCOLATE MOUSSE

PAIN PERDU DE MA GRAND-MÈRE - 12
MY GRANDMOTHER'S FRENCH TOAST

TARTE FINE AUX POMMES - 12
THIN APPLE PIE TART

ASSIETTE DE FRUITS FRAIS À PARTAGER - 29
SELECTION OF FRESH FRUIT TO SHARE