

Nos Poissons

Pavé de saumon, beurre blanc à l'Apremont, riz basmati et salade d'herbes 32

Thick steak of salmon, Apremont white butter sauce, basmati rice and herb salad

Filet de bar sauce vierge, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive 38

Sea bass fillet with virgin sauce, mashed potatoes with olive oil

Noix de St Jacques et son risotto aux asperges vertes - Sea scallop with green asparagus risotto 36

Curry de cabillaud, lait de coco et huile de coriandre 36

Curry cod, coconut milk and coriander oil

La Belle Sole Meunière 500 gr 69

Sole cooked in browned butter sauce

Fromage et Dessert

Assiette de fromages affinés 18

Selection of ripened cheese

Buffet de desserts (2 pièces) 18

Dessert buffet (2 parts)



La Casserole Courchevel



La carte est élaborée à partir de produits frais, transformés sur place et pour cela certains produits peuvent venir à manquer en cours de service. Le Chef et son équipe vous remercie pour votre compréhension.

We use fresh products only and we prepare all our dishes on site. We may occasionally run out of certain products. Our Chef and his team thank you for your understanding.

Prix nets euros/Service compris - Net prices euros/Service included



Plat sans gluten ou adaptable au sans gluten
Gluten free or adaptable to gluten free standards



Suggestions du Chef Benoit Volvet
Selection of our Chef : Benoit Volvet



CHATEAU DE BACCHUS
DEPUIS 1615

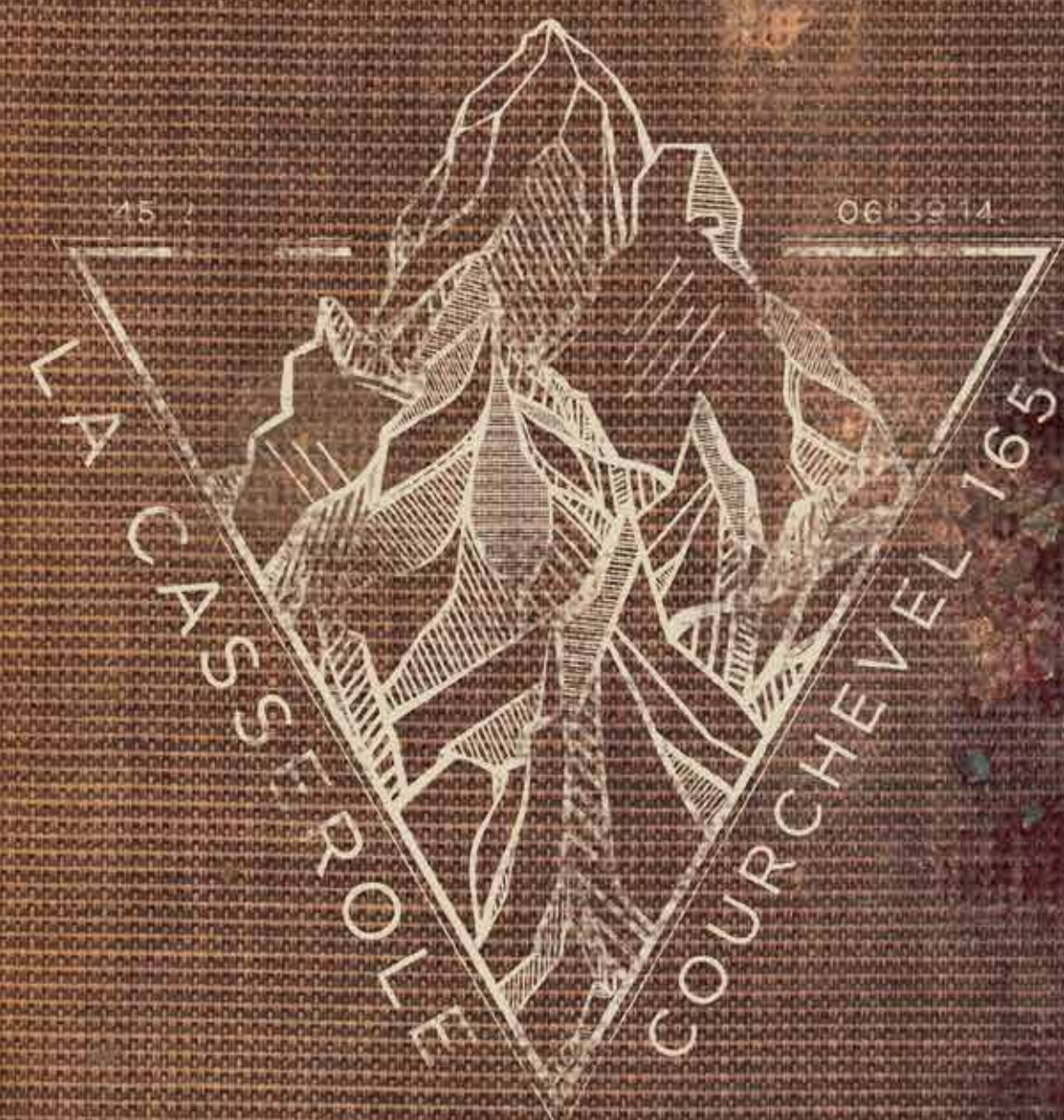
VIGNOBLE DE LA VALLÉE DU RHÔNE
VENTOUX



CHATEAU
DE
BACCHUS



CHAPELLE
DE
BACCHUS



EDITIONS TOURNIER

Entrées

Ventrèche de thon La Guildive 23
Tuna belly La Guildive

Sardines La Guildive à l'huile d'olive 23
Sardines La Guildive

Velouté de potimarron, pépite de foie gras, châtaigne 27
Cream of pumpkin soup, foie gras nugget, chestnut

Soupe gratinée à l'oignon - French onion soup 24

Tarte au Beaufort et salade de mâche à l'huile de noix 26
Warm Beaufort tart and lamb's lettuce with walnut oil

Casserolette de morilles et toast de pain de campagne 39
Small Pot: morel mushrooms in creamy veal jus, served on country bread toast

Salade de frisée aux lardons et ses Crottins de Chavignol 27
Salad with diced bacon and hot goat's milk cheese

Salade César, œuf, anchois, capre, lard et poulet 28
Caesar salad, egg, anchovies, capers, bacon and chicken

Tartare de tomate au basilic, burrattina, pesto et crème balsamique 26
Tomato tartar with basil, burrattina, pesto and balsamic cream

Œuf mollet, crème de truffe et asperges vertes 28
Soft-boiled egg, truffle cream and green asparagus

Escargots de Bourgogne en persillade x 6 - Snails with parsley and garlic x 6 28

Carpaccio de boeuf Sélection Metzger 28
Beef carpaccio Metzger selection

Duo de foie gras et son chutney poire Conférence 35
Foie gras with pear chutney

Planche de charcuterie de nos montagnes et foie gras 33
Assortment of local cold meats and foie gras

Pâtes et Spécialités

Linguine Bolognaise - Bolognese linguine 29

Penne pesto, pistache et Burrata - Pesto, pistachio and Burrata penne 32

Rigatoni à la Truffe et parmesan - Rigatoni with Truffle and Parmesan cheese 45

Pâte au homard - Lobster pasta 49

Tartiflette et sa salade verte - Traditional tartiflette with salad 31

Lasagne maison de la Casserole - Home-made lasagne 31

Plat Vegan du Jour - Vegan dish of the day 31

Le Coin du Partage

Sharing is caring ...

Entrées

Burrata des Pouilles 500 gr - Nature 64
- à la Truffe 84

Planche de charcuteries - Selection of cold meats 33

Plateau de la Mer - Selection of seafood 69

Mont d'Or truffé - Truffled Mont d'Or melted cheese 75

Plats

Epaule d'agneau confite pour 2 Preserved shoulder of lamb for 2 89

Poulet entier à la truffe, sauce Périgourdine 140
Whole truffled chicken, foie gras sauce

Travers de porc à la broche pour 2, sauce BBQ 79
Spit-roasted pork spare ribs for 2, BBQ sauce

Côte de boeuf pour 2, Sélection Metzger 99
Beef Rib for 2, Metzger Selection

Les Viandes de la Casserole

Le Boeuf

Tartare de boeuf Charolais au couteau, frites maison et salade verte 34
Knife-cut Charolais beef tartar, homemade French fries and green salad

Carpaccio de boeuf, Sélection Metzger, frites - Beef carpaccio 35

LE Burger des Savoies, servi avec sa petite fondue de fromage à rapper ! 35
Savoy Burger served with cheese fondue

Coeur d'ailoyau élevé au grain, aligot, compotée d'oignon jaune 39
Heart of sirloin, aligot, stewed yellow onions

Entrecôte grillée - Grilled rib steak 39

Entrecôte, sauce aux morilles - With morel mushroom sauce 49

Paleron de boeuf du Chef et sa purée à la Truffe de chez Truffe **** 45
Chuck of beef, truffled mashed potatoes

Côte de boeuf pour 2, Sélection Metzger - Beef Rib for 2 99

Nos grillades sont accompagnées de la garniture du moment.
Served with garnish of the day

Le Veau

Tomahawk de côte de veau basse température, morilles et asperges 47
Veal chop cooked at low temperature, morel mushrooms and asparagus

La Volaille

La cuisse de poulet fermier - Roast free-range chicken leg 32
- Nature - Plain 35
- Sauce Béarnaise - Bearnaise sauce 43
- Sauce aux Morilles - Morel mushroom sauce 45
- Sauce Périgourdine & truffe - Foie gras sauce & truffle

L'aile de poulet fermier - Roast free-range chicken wing 29
- Nature - Plain 32
- Sauce Béarnaise - Bearnaise sauce 39
- Sauce aux Morilles - Morel mushroom sauce 42
- Sauce Périgourdine & truffe - Foie gras sauce & truffle

Parmentier de canard, crème de cassis 38
Duck breast parmentier, blackcurrant cream

Poulet entier à la truffe, sauce Périgourdine 140
Whole truffled chicken, foie gras sauce

L'Agneau

Côtes d'agneau grillées au thym - Grilled lamb chops with thyme 34

Agneau de 7 Heures, gratin & légumes confits 39
Lamb cooked 7 hours, gratin and preserved vegetables

Epaule d'agneau confite pour 2 - Preserved shoulder of lamb for 2 persons 89

Le Porc

Côte de porc Label Rouge caramélisée et ses coquillettes à la truffe 39
Caramelized Label Rouge pork chop, pasta shells with truffle

Travers de porc à la broche pour 2, sauce BBQ 79
Spit-roasted spare pork ribs for 2, BBQ sauce

Plus de sauces ?!

Béarnaise - Bearnaise 4
Aux Morilles - Morel mushrooms 11
À la Truffe - Truffle 14

Les suppléments garnitures du Chef

À la truffe de chez Truffe !

Purée à la truffe - Mashed potatoes with truffle 30

Frites Maison à la truffe & parmesan 28
Homemade French fries with truffle oil and parmesan

Les Grands Classiques

Gratin Dauphinois - Potatoes au-gratin 8
Ratatouille - Ratatouille 8
Epi de maïs grillé - Corn on the cob 9
Frites Maison - Homemade French fries 8

Origine des viandes : France, Allemagne, Argentine, UK, Uruguay