

DESSERTS

Panna Cotta aux fruits rouges 16
Panna Cotta

Tiramisu Maison 16
Home-made tiramisu

Gâteau Caprese chocolat et glace vanille 16
Caprese cake with chocolate and vanilla ice cream

Glace Artisanale et Sorbet (3 boules) 16
Ice-cream & sorbet (3 scoops)

 *Farandole de Desserts du Mille Sabords à Partager ...* 46
Selection of our desserts, to share

Buffet de Desserts du Cap Horn Deux Parts 24
Dessert from the Cap Horn's buffet 2 portions

Carrot cake 16
Carrot cake

Facebook : [Le Mille Sabords Courchevel](#)

Instagram : [lemillesabordscourchevel](#)

Prix nets € / Service compris
Net prices € / Service included

RISING STONE

By PROMO 6

Builders of excellence
Bâtisseurs d'excellence



Prestigious Chalets and Properties
Courchevel | Méribel

Chalets et Résidences de prestige

NEW PROGRAMS | RENTAL | TRANSACTION | CONCIERGE



Agence Barnes Courchevel
Place du Forum - COURCHEVEL
33 (0) 4 79 07 31 96 | courchevel@barnes-international.com



Agence Rising Stone Méribel
200, rue des Jeux Olympiques - MÉRIBEL
+33 (0)805 032 626 | contact@rising-stone.com

www.rising-stone.com

MILLE SABORDS

Italien

RESTAURANT

L'ÉPICERIE DU MILLE SABORDS


Sardines Extra Maison Guildive - Sardines	39
Filets d'Anchois Extra. Don Bocarte - Anchovies	49
Ventreche de Thon Blanc Don Bocarte - White tuna belly	55
Assiette de Bresaula - Bresaula selection	26

ENTRÉES & ANTIPASTI

Veloute de Potimarron et poireaux - Pumpkin and leeks soup	27
Salade d'Artichauts - Artichoke salad	29
Salade de Roquette et Copeaux de Parmesan Arugula salad with parmigiano	26
Salade de Poulpe et Pommes de Terre Tiedes Octopus salad and warm potatoes	34
Tartare de Gambero Rosso - Gambero Rosso tartar	69
Aubergines Parmigiana - Parmigiana eggplants	29
Vitello Tonnato	34
Carpaccio de Bœuf de Faux-Filet fumé - Beef Carpaccio	38
Carpaccio de Bœuf de Faux-Filet fumé à la Truffe Smoked Beef carpaccio with truffles	52
Salade Caprese, burrata (125 gr)	35
Salade Caprese, burrata et truffes fraîches Caprese salad, burrata & fresh truffles	48
Calamars en persillade - Squid in parsley sauce	32

PRIMI PIATTI

Gnocchis Pomodoro et basilic - Tomato and basil gnocchis	32
Pacchero Aux Morilles - Morel mushrooms Pacchero	49
Spaghetti Carbonara	35
Lasagne Maison - Home-made lasagna	39
Linguine Alle Vongole : palourdes - Linguine with clams	58
Rigatoni cacio e pepe à la truffe Rigatoni with cheese, peper and truffles	68
Risotto cepes et Taleggio	45
Risotto à la Truffe - Risotto with truffle	75
Tagliolini homard pomodoro, legerement spicy Tagliolini with lobster & tomato, slightly spicy	89

 SUGGESTIONS DU CHEF

Les Plats Signature

Salade de poulpe et pommes de terre tiedes Octopus salad and warm potatoes	34
Linguine alle vongole, palourdes - Linguine with clams	58
Risotto à la truffe - Risotto with truffle	75
Rigatoni aux truffes, flambées au Cognac dans leur meule de Parmigiano Rigatoni with truffles, Parmigiano, flamed with French brandy	76
Langouste grillée au feu de Bois et ses linguine Pomodoro Grilled spiny lobster over a wood fire & linguine pomodoro	100gr / 45
Veau à la Milanaise, linguine Pomodoro Milanese veal escalope & pomodoro pasta	49
Pizza truffe : creme, œuf, truffe, mozzarella Cream, egg, truffle, mozzarella	95

PIZZAS

Margherita : tomate, mozzarella - Tomato, mozzarella	31
Napolitana : tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires Tomato, mozzarella, anchovies, capers, black olives	34
Regina : tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg	36
Regina Bianca : creme, mozzarella, jambon, champignons, œuf Cream, mozzarella, ham, mushrooms, egg	36
Pepperoni : tomate, mozzarella, chorizo & olives noires Tomato, mozzarella, chorizo & black olives	37
Buffala : tomate, mozzarella di buffala Tomato, mozzarella di buffala	38
4 Formagi : creme, mozzarella, gorgonzola, chevre & emmental Cream, mozzarella, gorgonzola, goat's milk cheese & French emmental	38
Vegetarienne : tomates cerises, aubergines, courgettes, poivrons Cherry tomato, eggplant, zucchini, sweet pepper	34
Primavera : mozzarella, roquette, parmigiano, jambon de Parme Mozzarella, arugula, parmigiano, Parma ham	39
Aux Truffes : creme, œuf, truffe, mozzarella Cream, egg, truffles, mozzarella	95

SECONDI PIATTI

VIANDES

Osso Bucco & Linguine - Osso Bucco & linguini	47
Filet de Bœuf et sa Puree Maison - Fillet of beef, mashed potatoes	65
Filet de Bœuf, Sauce Morilles, Puree Maison Fillet of beef, morel mushroom sauce and mashed potatoes	75
Escalope de Veau à la Milanaise & Pomodoro Milanese Veal escalope & pomodoro pasta	49
Poulet Fermier (2kg) à la Broche Whole farm-range spit-roasted chicken	149
Poulet Fermier (2kg) à la Broche, Sauce aux Morilles Whole farm-range spit-roasted chicken with morel mushrooms sauce	229
Poulet Fermier Truffe de chez Truffe (2kg) à la Broche Whole farm-range spit-roasted chicken with truffle	259

POISSONS

Filet de Bar à la Méditerranéenne Sea bass fillet, mediterranean style	48
Sole Belle Meuniere ou Simplement Grillée Sole in browned butter sauce or just grilled	79
Langouste Grillée au Feu de Bois et ses Linguine Pomodoro Grilled spiny lobster over a wood fire & linguine Pomodoro	100gr / 45
Puree Maison à la Truffe - Mashed potatoes with truffle	26

Garnitures au choix :

Purée Maison, Légumes Vapeur ou Sautés, Frites, Epinards Sautés
Ou en supplément = +7 euros

A choice of garnishes :
Mashed potatoes, steamed or sautéed vegetables, French fries, sautéed spinach (or +7 euros in extra)

Viandes d'exception
par la Maison Metzger
