

LE STRATO

— COURCHEVEL —

BAUMANIERE 1850

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements

Entrées

VELOUTE DU JOUR.

32.

FOIE GRAS MI CUIT

Pomme de Savoie en textures, noix de Grenoble, brioche.

47.

BURRATA CREMEUSE

Salade d'artichaut et cecina.

38.

SALADE DE LEGUMES CRUS-CUITS

Vinaigrette au vieux balsamique.

35.

SOUPE A L'OIGNON

Tartine de beaufort et truffe noire.

36.

SALADE CAESAR

38.

CŒUR DE SAUMON

Fromage frais au citron confit, algue wakamé.

45.

POKE SAUMON

Mariné au soja et sésame, riz vinaigré, avocat, crudités et fromage frais.

38.

POKE VEGAN

Légumes croquants, boulgour, vinaigrette soja et sésame grillé, tofu et graines de chia.

36.

BAUMANIERE 1850

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements

Plats

NOIX DE ST JACQUES JUSTE SAISIES
Tombée de blette et truffe noire, beurre blanc.
59.

ST PIERRE ROTI
Ecrasé de pomme de terre, sauce vierge au beurre noisette.
56.

SUPREME DE VOLAILLE AU SAUTOIR
Polenta à la Tome de Savoie, jus court.
45.

EPAULE D'AGNEAU CONFITE
Effilochée, déclinaison de butternut, jus au raisin
53.

PENNE REGATE | LINGUINE | SANS GLUTEN | COQUILLETES
Sauce bolognaise | Carbonara | Beaufort | Truffe noire (+19.).
39.

DOS DE SAUMON GRILLE, BEURRE BLANC
(Pour deux personnes)
Ecrasé de pomme de terre | Légumes | Salade de roquette et parmesan.
70.

COTE DE BŒUF EN TAGLIATTA, SAUCE BEARNAISE
(Pour deux personnes)
Ecrasé de pomme de terre | Légumes | Salade de roquette et parmesan.
110.

BAUMANIERE 1850

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements

Fromages & Desserts

SELECTION DE FROMAGES AFFINES
25.

CREME BRULEE EPHEMERE
22.

MOUSSE AU CHOCOLAT STRACCIATELLA
Huile d'olive noire, glace vanille.
22.

CARPACCIO D'ANANAS
Crémeux mangue, sorbet banane basilic.
22.

MONT BLANC
Confit de clémentine.
22.

POMME CONFITE AU CIDRE
Feuilleté croustillant, crème triple.
22.

BAUMANIERE 1850

Prix TTC en Euros – service compris / Prices in Euros inclusive of VAT

La liste des allergènes contenus dans nos plats est à votre disposition sur demande / Allergen list upon request

Merci de nous faire part de toute allergie ou restriction alimentaire / Please let us know about any allergies or dietary requirements