

LA CASSEROLE

COURCHEVEL

" Il y a beaucoup de points
communs entre la cuisine et le sexe.
On consomme une union,
on dévore des yeux, on a faim de l'autre...
L'homme a toujours besoin de manger
et de se reproduire, et dans les deux cas,
il faut passer à la casserole. "

Paul Bocuse

ENTRÉES

Salade César 33
Cæsar salad

Salade de frisée aux lardons 33
et ses Crottins de Chavignol
Salad with diced bacon and hot goat's milk cheese

Cassolette de palourdes, 35
'Nduja
Clam Casserole with 'Nduja

Tarte Tatin d'oignons caramélisés,
asperges vertes et burratina 32
Caramelised onion Tarte Tatin, green asparagus and burratina

Soupe gratinée à l'oignon 29
French onion soup

Tarte au Beaufort ✶ 31
et salade de mâche à l'huile de noix
Warm Beaufort tart and lamb's lettuce with walnut oil

Lobster roll ✶ 45
sauce Sriracha, guacamole

Casserolette de morilles ✶ 45
et toast de pain de campagne
Small casserole dish with morel mushrooms in creamy veal juice and sourdough bread toast

Brisket de bœuf en pain doré 39
Beef brisket on golden toast

Carpaccio de Saint-Jacques, 60
crème acidulée au caviar et à la vodka
Scallop carpaccio, tangy caviar and vodka cream

Œuf mollet ✶ 35
crème de truffe et asperges vertes
Soft-boiled egg, truffle cream and green asparagus

Escargots XXL de Bourgogne 34
en persillade (x6)
Snails with parsley and garlic x6

Faux-filet fumé, sauce tonnato 32
Beaufort et câpres frits ✶
Smoked sirloin steak, Beaufort tonnato sauce and fried capers

CAVIAR

Caviar Golden Impérial
50 gr / 190 | 125 gr / 410

Monarq Caviar
50 gr / 280 | 125 gr / 500

LE COIN DU PARTAGE

ENTRÉES

Belle Burrata des Pouilles
Burrata from Puglia
Nature - *Plain* **70**
À la Truffe - *With truffle* **90**

Croque Monsieur XXL à la truffe ✶ **85**
XXL toasted ham and cheese sandwich with truffle

Assiette de Pata Negra,
pan con tomate frotté à l'ail **85**
Pata Negra ham platter, garlic-rubbed pan con tomate

Os à mœlle, en persillade, ail confit **65**
Bone marrow with parsley, garlic confit

PLATS

Poulet entier aux morilles **210**
Whole chicken with morel mushrooms

Épaule d'agneau confite 100gr/13
Slow cooked lamb shoulder

Côte de bœuf Aberdeen 100gr/15
Aberdeen beef prime rib

Côte de bœuf Supreme beef 100gr/22
Prime rib of beef

LES VIANDES DE LA CASSEROLE

LE BOEUF

Tartare de bœuf 39
Charolais au couteau,
frites maison et salade verte
Hand cut Charolais beef tartar,
home-made french fries and green salad

Entrecôte grillée, 55
sauce aux morilles
With morel mushroom sauce

L'incontournable Burger de la Casserole ★ 42
Burger served with cheese fondue

Entrecôte grillée 45
Grilled Rib eye steak

Filet de bœuf, ★ 62
sauce au poivre, pommes paille
Beef fillet, peppercorn sauce,
shoestring fries

Côte de bœuf Aberdeen 100gr/15
Beef prime rib

Côte de bœuf Supreme beef 100gr/22
Prime rib of beef

LE VEAU

Tomahawk de côte de veau basse température, 52
morilles et asperges ★
Slow cooked veal chop,
morel mushrooms and asparagus

Côte de veau à la Milanaise 49
Milanese-style veal chop

Ris de veau, 59
sauce aux morilles et purée
Sweetbreads, morel mushroom sauce
and mashed potatoes

LE PORC

Côte de porc Label Rouge, caramélisée et ses coquillettes à la truffe ★ 47
Caramelized Label Rouge pork chop, pasta shells with truffle

LA VOLAILLE

La cuisse de poulet fermier
Roasted free-range chicken thigh
Nature - *Plain* 43
Sauce béarnaise - *Bearnaise sauce* 45
Sauce aux morilles 49
Morel mushroom sauce

L'aile de poulet fermier
Roasted free-range chicken wing
Nature - *Plain* 43
Sauce béarnaise - *Bearnaise sauce* 45
Sauce aux morilles 49
Morel mushroom sauce

Cannelloni au confit de canard, 45
jus de viande, parmesan
Duck confit cannelloni, meat juice,
parmesan

Poulet entier aux morilles 210
Whole chicken
with morel mushrooms

L'AGNEAU

Agneau de 7 heures, ★ 47
gratin & légumes confits
7 hours cooked lamb,
gratin and confit vegetables

Épaule d'agneau confite 100gr/13
Lamb shoulder confit

PLUS DE SAUCES ?!

Béarnaise - *Bearnaise* 6
Morilles - *Morel mushrooms* 13
À la Truffe - *Truffle* 16

PÂTES ET SPÉCIALITÉS

Linguine alle vongole 45
Linguine with clams

Spicy linguine alle vongole 47
Spicy linguine with clams

Penne pesto, pistache et Burrata 39
Pesto, pistachio and burrata penne

Coquillettes jambon truffé * 49
La Casserole's signature elbow pasta with truffle ham

Raviole de homard, * 60
jus bisqué
Lobster ravioli with bisque Sauce

Lasagnes maison de la Casserole 39
Home-made lasagna

Mafaldine au bœuf confit 45
Mafaldine pasta with slow-braised beef

Tartiflette et sa salade verte 39
Traditional tartiflette with salad

Tartiflette à la truffe 45
et sa salade verte
Truffled tartiflette with salad



NOS POISSONS

Pavé de bar, 42
crème de bisque, pommes de terre confites et pain melba à la rouille
Bar pavement, cream of bisque, confit potatoes and melba toast with rouille sauce

Pavé de saumon, 42
beurre blanc à l'oseille et œufs de saumon
Turbot filet with Grenobloise sauce

Coquille Saint-Jacques, 45
fondue de poireaux, crumble et sauce au vin jaune
Scallop, leek fondue, crumble and yellow wine Sauce

Curry de cabillaud, 42
lait de coco et huile de coriandre
Curry cod, coconut milk and coriander oil

LES SUPPLÉMENTS

GARNITURE DU CHEF

AUTOUR DE LA POMME DE TERRE

Gratin Dauphinois 9
Potatoes au-gratin

Purée 9
Mashed potatoes

Purée à la truffe 28
Mashed potatoes with truffle

Frites maison 9
Homemade French fries

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

LES GRANDS CLASSIQUES

Ratatouille 9
Ratatouille

Haricots verts sautés à l'ail 9
Sautéed green beans with garlic

FROMAGE

Assiette de fromages affinés 23
Selection of aged cheese

Pour sa santé, ne nourrissez pas le chien !

For its health, do not feed the dog

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 remercient 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.

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

Prix nets en euros / Service compris

Net prices in euros, service included

Plat sans gluten

Gluten free or adaptable to gluten free standards

Suggestions du Chef Benoit Volvet

Selection of our Chef : Benoit Volvet