MILLE SABORDS

Desserts

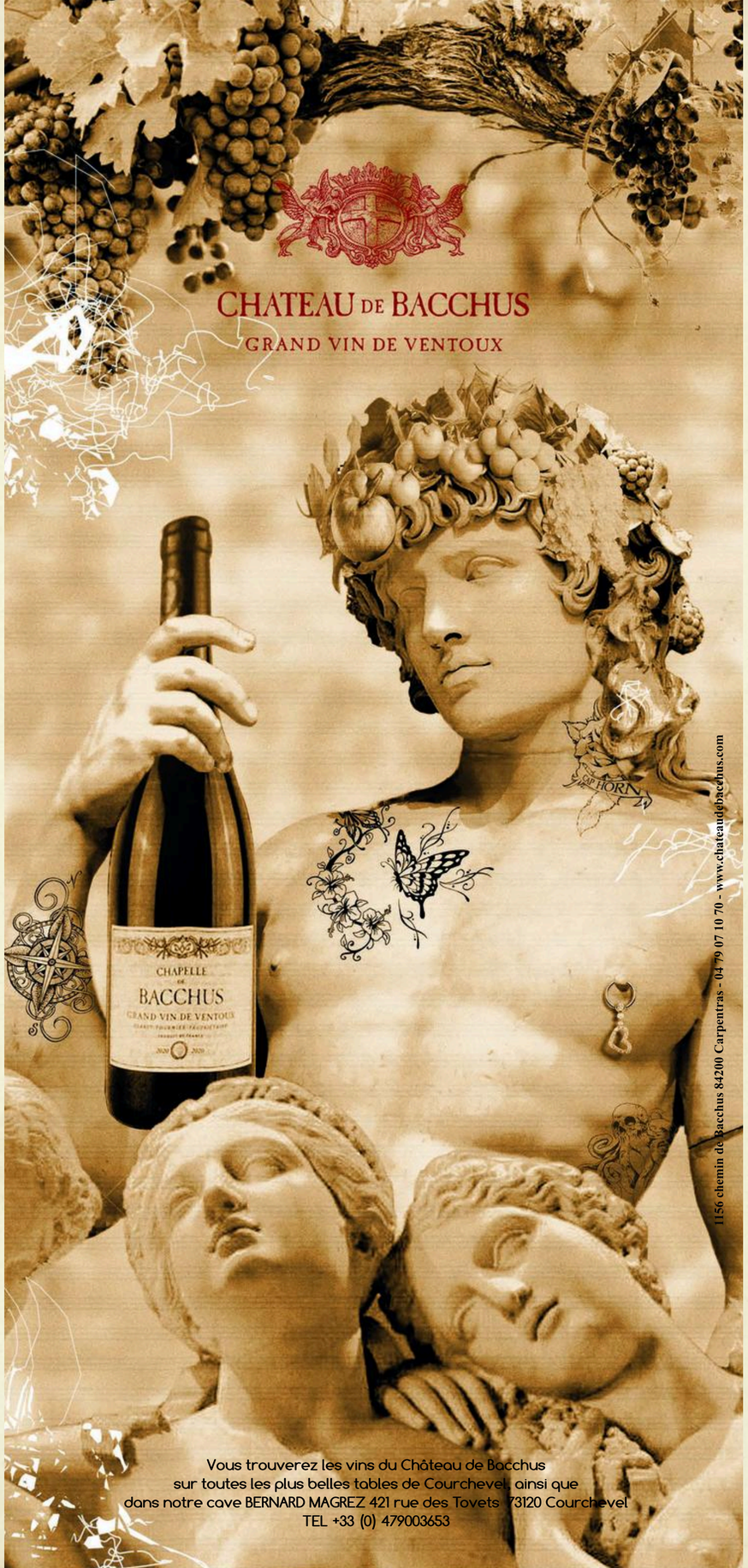
Panna Cotta aux fruits rouges	Red berries Panna Cotta	19
Tiramisu maison	Home-made tiramisu	19
Gâteau Caprese chocolat et glace vanille	Caprese cake with chocolate and vanilla ice cream	19
Glace artisanale et sorbet (3 boules)	Ice-cream & sorbet (3 scoops)	19
Mousse au chocolat	Chocolate mousse	19
Farandole de desserts du Mille Sabords à partager...	Selection of our desserts, to share	52
Buffet de desserts du Cap Horn deux parts	Dessert from the Cap Horn's buffet 2 portions	30

Facebook : Le Mille Sabords Courchevel

Instagram : lemillesabordscourchevel

Prix nets € / Service compris

Net prices € / Service included



MILLE SABORDS

Italien

RESTAURANT

L'ÉPICERIE DU MILLE SABORDS

Sardines Extra Maison Guildive	Sardines	44
Filets d'anchois extra, Don Bocarte	Anchovies	55
Ventrèche de thon blanc Don Bocarte	White tuna belly	59
Assiette de bresaola	Bresaola selection	32
Assiette de prosciutto	Prosciutto selection	35

ENTRÉES & ANTIPASTI

Velouté de potimarron et poireaux	Pumpkin and leeks soup	33
Salade d'artichauts violets	Purple artichoke salad	39
Salade de roquette et copeaux de Parmesan	Arugula salad with parmigiano	30
Salade de poulpe et pommes de terre tièdes	Octopus salad and warm potatoes	39
Calamars en persillade	Squid in parsley sauce	38
Carpaccio de Gambero Rosso Mazara del Vallo et Caviar (10gr)	Mazara del Vallo Gambero Rosso carpaccio with Caviar	77
Fritto misto de crevettes et calamars	Mix of fried shrimp and calamari	38
Moules gratinées ail et persil	Baked mussels with parsley and garlic	31
Aubergines Parmigiana	Parmigiana eggplants	37
Vitello tonnato		39
Carpaccio de boeuf de coeur d'aloyau fumé	Beef Carpaccio	41
Carpaccio de boeuf de coeur d'aloyau fumé à la truffe	Smoked Beef carpaccio with truffles	57
Salade caprese, burrata (125gr)	Caprese salad, burrata	39
Salade caprese, burrata et truffes fraîches	Caprese salad, burrata & fresh truffles	53

CAVIAR CASPARIAN GOLDEN RESERVE

50 gr / 220 | 125 gr / 450 | 250 gr / 850 | 500 gr / 1710

PRIMI PIATTI

Gnocchis pomodoro et basilic	Tomato and basil gnocchis	36
Rigatoni pesto rosso & stracciatella	Pesto rosso Rigatoni and stracciatella	46
Spaghetti carbonara		42
Spaghetti carbonara à la truffe	Spaghetti Carbonara with truffle	64
Ravioles de parmesan et truffe noire	Parmesan and black truffle ravioli	76
Lasagne maison	Home-made lasagna	48
Pappardelle à la bolognaise	Pappardelle Bolognese	68
Spaghetti alle vongole : palourdes	Spaghetti with clams	63
Rigatoni cacio e pepe à la truffe	Rigatoni with cheese, peper and truffles	69
Risotto à la truffe	Risotto with truffle	79
Tagliolini homard pomodoro, légèrement spicy	Tagliolini with lobster & tomato, slightly spicy	90

Les plats Signature

Salade de poulpe et pommes de terre tièdes	Octopus salad and warm potatoes	39
Spaghetti alle vongole, palourdes	Spaghetti with clams	65
Risotto à la truffe	Risotto with truffle	79
Rigatoni aux truffes, flambées au Cognac dans leur meule de Parmigiano	Rigatoni with truffle, flambé with brandy in Parmesan wheel	79
Langouste grillée au feu de bois et ses linguine pomodoro	Wood fire grilled spiny lobster and pomodoro linguine	100gr / 50
Escalope de veau Milanaise & pomodoro	Milanese veal escalope & pomodoro pasta	58
Pizza truffe : crème, oeuf, truffe, mozzarella	Cream, egg, truffle, mozzarella	100

PIZZAS

Focaccia — 30

Margherita – Tomate, mozzarella, huile d'olive extra-vierge, basilic — 39
Tomato, mozzarella, extra virgin olive oil, basil

Napolitana – Tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires, huile d'olive extra-vierge, basilic — 40
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, black olives, extra virgin olive oil, basil

Regina – Tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf, huile d'olive extra-vierge, basilic — 45
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg, extra virgin olive oil, basil

Regina Bianca – Crème, mozzarella, jambon, champignons, œuf, huile d'olive extra-vierge, basilic — 45
Cream, mozzarella, ham, mushrooms, egg, extra virgin olive oil, basil

Pepperoni – Tomate, mozzarella, chorizo & olives noires, huile d'olive extra-vierge, basilic — 44
Tomato, mozzarella, chorizo & black olives, extra virgin olive oil, basil

Buffala – Tomate, mozzarella di buffala, huile d'olive extra-vierge, basilic — 45
Tomato, mozzarella di buffala, extra virgin olive oil, basil

4 Formagi – Fontina, gorgonzola, parmesan, crème et mozzarella — 44
Four cheese - Fontina, gorgonzola, parmesan, cream and mozzarella

Végétarienne – Tomates cerises, aubergines, mozzarella, courgettes, poivrons, huile d'olive extra-vierge, basilic — 42
Cherry tomato, eggplant, mozzarella, zucchini, sweet pepper, extra virgin olive oil, basil

Marinara – Sauce tomate, câpres, origan, ail, olives, anchois, huile d'olive extra-vierge, basilic — 40
Tomato sauce, capers, oregano, garlic, olives, anchovies, extra virgin olive oil, basil

Primavera – Mozzarella, roquette, Parmigiano, jambon de Parme, huile d'olive extra-vierge, basilic — 44
Mozzarella, arugula, parmigiano, Parma ham, extra virgin olive oil, basil

Aux Truffes – Crème, œuf, truffe, mozzarella, huile d'olive extra-vierge, basilic — 100
Cream, egg, truffles, mozzarella, extra virgin olive oil, basil

Supplément ou changement +5 euros

SECONDI PIATTI

POISSONS

Filet de bar à la Méditerranéenne	Sea bass fillet, mediterranean style	49
Sole Belle Meunière ou simplement grillée	Sole in browned butter sauce or just grilled	85
Saint-Jacques snackées à la truffe	Seared scallops with truffle	70
Tentacule de poulpe grillée et sa purée de pommes de terre	Grilled octopus and mashed potatoes	49
Langoustines grillées, persil et thym	Grilled langoustines, parsley and thyme	60
Langouste grillée au feu de bois et ses linguine pomodoro	Wood fire grilled spiny lobster and pomodoro linguine	100gr / 50

VIANDES

Osso bucco & linguine	Osso Bucco & linguini	50
Black Angus filet de boeuf, sauce morilles, purée maison	Black Angus beef fillet, morel mushroom sauce and mashed potatoes	83
Côte de boeuf black angus (1,2kg)	Black Angus beef tomahawk	226
Escalope de veau à la Milanaise & pomodoro	Veal Milanese & pomodoro pasta	58
Poulet fermier (2kg) à la broche	Whole farm-range spit-roasted chicken	190
Poulet fermier (2kg) à la broche, sauce morilles de chez morilles	Whole farm-range spit-roasted chicken with morel mushrooms sauce	298
Poulet fermier truffe de chez truffe (2kg) à la broche	Whole farm-range spit-roasted chicken with truffle	329

Purée maison à la truffe	Mashed potatoes with truffle	30

Garnitures au choix : Purée maison, Légumes vapeur ou sautés, Frites, Épinards sautés
Ou en supplément = +9 euros

Choices of side dishes :
Mashed potatoes, steamed or sautéed vegetables, French fries, sauteed spinach (or +9 euros in extra)

Viandes d'exception
par la Maison Metzger

SUGGESTIONS DU CHEF