

Plus de sauces ?!

<i>Bearnaise</i> - Bearnaise	6
<i>Aux Morilles</i> - Morel mushrooms	13
<i>A la Truffe</i> - Truffle	16

Les suppléments garnitures du Chef

À la truffe de chez Truffe !

<i>Purée à la truffe</i> - Mashed potatoes with truffe	30
<i>Frites Maison à la truffe & parmesan</i> Homemade French fries with truffe oil and parmesan	28

Les Grands Classiques

<i>Gratin Dauphinois</i> - Potatoes au-gratin	9
<i>Ratatouille</i> - Ratatouille	9
<i>Frites Maison</i> - Homemade French fries	9
<i>Polenta crémeuse au Beaufort</i> Creamy polenta with Beaufort cheese	9

Fromage et Dessert

<i>Assiette de fromages affinés</i> Selection of aged cheese	23
<i>Buffet de desserts (2 pièces)</i> Dessert buffet (2 parts)	23



*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.

Prix nets euros / Service compris - Net prices in euros, service included



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



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

**Vous trouverez les vins du Château de Bacchus
sur toutes les plus belles tables de Courchevel, ainsi que
dans notre cave BERNARD MAGREZ 421 rue des Tovets 73120 Courchevel
TEL +33 (0) 479003653**



La Casserole Courchevel

*Il y a beaucoup de points
communs entre la cuisine et le sexe.
On consomme une union,
on devore 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



EDITIONS TOURNIER

Entrées

Terrine de Grand- Mère Grand-Mother's terrine	27
Sardines La Guildive à l'huile d'olive Sardines La Guildive	27
Velouté de potimarron, pépites de foie gras, châtaignes Cream of pumpkin soup, foie gras nugget, chestnut	29
Soupe gratinée à l'oignon - French onion soup	26
Tarte au Beaufort et salade de mâche à l'huile de noix Warm Beaufort tart and lamb's lettuce with walnut oil	29
Casserolette de morilles et toast de pain de campagne Small casserole dish with morel mushrooms in creamy veal juice and sourdough bread toast	43
Salade de frisée aux lardons et ses Crottins de Chavignol Salad with diced bacon and hot goat's milk cheese	31
La Perrodo. Salade de mâche et gésiers de Canard Lamb's lettuce salad and duck gizzards	31
Tartare de tomates au basilic, burratina, pesto et crème balsamique Tomatoes tartar with basil, burratina, pesto and balsamic cream	29
Oeuf mollet, crème de truffe et asperges vertes Soft-boiled egg, truffle cream and green asparagus	35
Escargots XXL de Bourgogne en persillade (x 6) Snails with parsley and garlic x 6	31
Faux-filet fumé en carpaccio Smoked sirloin carpaccio	30
Lobster roll sauce sriracha, guacamole	39
Planche de charcuterie de nos montagnes et foie gras Selection of local cold cuts and foie gras	36
Pâtes et Spécialités	
Linguine Bolognaise - Bolognese linguine	35
Penne pesto, pistache et Burrata - Pesto, pistachio and burrata penne	36
Coquillettes jambon truffé de la Casserole La Casserole's signature elbow pasta with truffle ham	49
Linguine au homard entier - Whole lobster linguine pasta	55
Tartiflette et sa salade verte - Traditional tartiflette with salad	36
Tartiflette à la truffe et sa salade verte - Truffled tartiflette with salad	42
Lasagnes maison de la Casserole - Home-made lasagna	36
SANS GLUTEN Nouilles vegan façon Pad Thai - Vegan pad thai noodles	35

Le Coin du Partage

Prix par pers. / Min. 2 pers.
Price per pax / Min. 2 or 4 pax

Entrées

Belle Burrata des Pouilles - Burrata from Puglia	
- Nature - Plain	34
- à la Truffe - With truffle	44
Croque Monsieur XXL à la truffe XXL toasted ham and cheese sandwich with truffle	32
Mont d'Or truffé - Truffled Mont d'Or melted cheese	35

Plats

Epaule d'agneau confite - Slow cooked lamb shoulder	52
Travers de porc confits, sauce barbecue - Slow cooked pork ribs, BBQ sauce	48
Côte de boeuf - Beef prime rib	59

Les Viandes de la Casserole

Le Boeuf



Tartare de boeuf Charolais au couteau, frites maison et salade verte Hand cut Charolais beef tartar, home-made french fries and green salad	39
Faux-filet fumé en carpaccio, frites Smoked sirloin in carpaccio, home-made french fries	39
L'incontournable Burger de la Casserole Burger served with cheese fondue	39

Entrecôte grillée - Grilled Rib eye steak	45
Entrecôte, sauce aux morilles - With morel mushroom sauce	55
Chuck flap Black Angus et sa purée à la truffe Black Angus chuck flap (prime boneless short ribs) and truffle mashed potatoes	52
Côte de boeuf - Beef prime rib	59/pers.

Le Veau



Tomahawk de côte de veau basse température, morilles et asperges Slow cooked veal chop, morel mushrooms and asparagus	49
Noix de veau façon Milanaise - Cushion of veal Milanese style	45

La Volaille



La cuisse de poulet fermier - Roasted free-range chicken thigh	
- Nature - Plain	38
- Sauce béarnaise - Bearnaise sauce	41
- Sauce aux morilles - Morel mushroom sauce	48
L'aile de poulet fermier - Roasted free-range chicken wing	
- Nature - Plain	38
- Sauce béarnaise - Bearnaise sauce	41
- Sauce aux morilles - Morel mushroom sauce	48

Pulled duck Bao et coleslaw Potted duck breast Bao and coleslaw	39
---	----

Poulet entier à la truffe, sauce Périgourdine Whole truffled chicken, foie gras sauce	148
---	-----

L'Agneau



Côtes d'agneau grillées au thym - Grilled lamb chops with thyme	38
Agneau de 7 heures, gratin & légumes confits 7 hours cooked lamb, gratin and confit vegetables	43
Epaule d'agneau confite - Lamb shoulder confit	52/pers.

Le Porc



Côte de porc Label Rouge caramélisée et ses coquillettes à la truffe Caramelized Label Rouge pork chop, pasta shells with truffle	43
Travers de porc confits, sauce barbecue Pork ribs confit, BBQ sauce	48/pers.

Nos Poissons

Paré de saumon, beurre blanc à l' Apremont, riz basmati et salade d'herbes Salmon fillet, apremont white butter, basmati rice and herb salad	38
Tentacule de poulpe, crémeux d'avocat et mayonnaise spicy Octopus tentacle, creamy avocado and spicy mayonnaise	45
Noix de St-Jacques et son risotto truffé aux asperges vertes Sea scallops with green asparagus truffled risotto	45
Curry de cabillaud, lait de coco et huile de coriandre Curry cod, coconut milk and coriander oil	39

Viandes d'exception
par la Maison Metzger

Origine des viandes : France, Allemagne, Argentine, U.K, Uruguay