

Fromages d'Ici & d'Ailleurs...

Selection de nos fromages AOC ou AOP, 22
compotée de cerise noire & bouquet de salade
Selection of cheese with black cherry marmelade & salad

Desserts & Gourmandises! Hummmmmmmmm!

Moelleux aux 2 chocolats & sa glace vanille 20
Double chocolate lava cake with vanilla ice-cream

Crème aux oeufs Bio au lait 20
Crème made with free-range eggs

Sgroppino Maison 20
Sgroppino frappé : Prosecco, Vodka, Lemon sorbet

Véritable tarte fine aux pommes 20
& sa glace caramel au beurre salé
Thin apple tart & salted caramel ice-cream

Banoffee aux bananes caramélisées au feu de bois 20
Banoffee pie with cooked over wood fire caramelized bananas

Pain perdu & glace caramel au beurre salé 20
French toast and salted caramel ice-cream

La marmite de cookies à la cuillère 22/pers.
Home-made giant cookie in a pan : chocolate, hazelnut and caramel

Prix nets euros / Service Compris - Net price euros / Service included



CHATEAU DE BACCHUS
GRAND VIN DE VENTOUX

CHAPELLE
DE
BACCHUS
GRAND VIN DE VENTOUX
PRODUIT EN FRANCE

1156 chemin de Bacchus 84200 Carpentras - 04 79 07 10 70 - www.chateaudebacchus.com

Impression : Imprimerie Châtelaine

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



Entrées...

Bouillon de Tellines au fenouil et coco de Paimpol 26
Clam's broth with fennel and Paimpol's beans

Coeur de frisée au crottin de Chavignol, lardons, 31
pignons de pin & vinaigrette échalote
Heart of frisée salad, goat cheese, diced bacon, pine nuts, shallot dressing

Romaine marinée au Xérès, 29
sauce césar et fines herbes
Romaine lettuce, Cesar dressing and fresh herbs

Casserolette de morilles et champignons 43
Morel & mushrooms in a pot

Oeuf bio à la coque & ses morillettes à la truffe noire 31
Organic soft-boiled egg and truffle-flavoured crisp bread fingers

Oeuf bio à la coque au caviar & ses morillettes croustillantes 49
Organic soft-boiled egg with caviar and crisp bread fingers

Assiette de saumon fumé 29
Smoked salmon

Escargots XXL x6 33
XXL snails x6

Gratiné de King Crabe 98
Gratinated King Crabe

Caviar Monarq Sevruga « Prince » 590
50 gr 280 125 grs 590

Caviar Casparian Golden Imperial 480
30 gr 115 50 gr 190 125 grs 480

Pasta & Co

Rigatoni all' Amatriciana, pancetta croustillante 38
Rigatoni Amatriciana, crispy pancetta

Raviolis ricotta et épinards au beurre de Sauge 35
Ricotta and spinach ravioli with sage butter

Cannelloni au four « façon Bolognaise » 38
Oven-baked cannelloni «Bolognese style»

Linguine à la Truffe dans sa meule de Pecorino Truffée 62
Linguine with Truffle served in Pecorino cheese-wheel

Les Spécialités de l'Anerie et bien plus!!!

Dans ma Cuisine Des Savoie ...

Tartiflette & mesclun aux noix - Tartiflette, mesclun salad and walnuts 41

Incontournable Tartiflette à la truffe - Tartiflette with truffle 51

(prix par pers., minimum 2 pers.)

Fondue des Savoie, mesclun & planche de charcuteries 52
Home-made Savoy cheese fondue, mesclun salad and cold meats

Fondue aux cèpes, mesclun & planche de charcuteries 57
Home-made cheese fondue with cepe mushrooms, mesclun salad and cold meats

Fondue aux morilles, mesclun & planche de charcuteries 64
Home-made cheese fondue with morel mushrooms, mesclun salad and cold meats

Fondue à la truffe, mesclun & planche de charcuteries à la truffe 84
Home-made cheese fondue with black truffle, salad and truffle-scented cold meats

Pierres chaudes servies avec trio de sauces, pommes sautées et mesclun
Hot stones served with a choice of sauces, sauteed potatoes & mesclun salad

Pierre chaude boeuf & poulet - Beef and chicken cooked on a hot stone 52

Pierre chaude Royale : boeuf Black Angus, poulet fermier, 68
magret de canard Français & veau de lait
Royal hot stone : Black Angus beef, free-range chicken, duck breast & milk fed-veal

Pierre Impériale : boeuf Wagyu, agneau Ibérique & poulet Fermier 93
Imperial Royal hot stone : Wagyu beef, Iberica lamb & free-range chicken

Raclette du Berger, charcuteries traditionnelles, pommes de terre & mesclun 55
Shepherd's raclette cheese, cold meats, potatoes & mesclun salad

Raclette Royale & ses charcuteries «Deluxe» (à la truffe), 66
pommes de terre & salade de mesclun
Royal Raclette Savoy cheese, Deluxe truffle-scented cold meats, potatoes and mesclun salad

Accompagnements

Assiette de charcuteries: 22
Saucisson sec des Savoie, jambon cru et blanc et terrine
Assorted cold meats (dry sausage, white and cured ham and terrine)

Assiette de viande de boeuf séché Jerky beef 26

Assiette de charcuteries «Deluxe» : 29
Mortadelle truffée, saucisson truffé, jambon blanc truffé
Deluxe assorted cold meats with truffle (mortadelle, sausage, ham)

Viandes, servies avec fleur de sel et sauce au choix

Entrecôte grillée Aberdeen IGP 250gr 45
Grilled Aberdeen rib eye steak

Entrecôte Black Angus & beurre truffé (250gr) 55
Black Angus rib eye steak and truffled butter

Filet de boeuf Black Angus (200gr) 69
Black Angus Fillet of beef

**** Faux filet Kobe Kagoshima Japon (250gr) 169
**** Kobe fillet of beef

Côte de boeuf Aberdeen Igp (1/2 kg) 140
Matured rib of beef (1/1,2kg)

Tomahawk de boeuf Black Angus (1/2 kg) 199
Black Angus beef tomahawk

**** La Pierre d'Emile pour 2 - Emile's hot stone for 2 320

Tomahawk de boeuf Wagyu & fleur de sel (1/2 kg) 410
Wagyu beef tomahawk & sea salt

Dans mon Aquarium!!!

Filet de Saint-Pierre grillé, Riso au celeri, jus d'herbes 62
Grilled John Dory fillet, celery risotto and herb juice

Black cod caramélisé & légumes sautés 68
façon japonaise
Caramelized black cod with thai sauteed vegetables

✦ Belle sole meunière à la fleur de sel (500/600 grs) 79
Sole cooked in browned butter sauce and pure sea salt (500/600 grs)

**** Purée onctueuse à la Truffe de chez Truffe! 29
**** Mashed potatoes with truffle

**** Frites à la Truffe de chez Truffe! 19
**** French fries with truffle

Sauce Morilles de chez Morille ! Morel mushroom sauce 11
Sauce aux Truffes de chez Truffe ! Truffle sauce 11

Garnitures au choix (ou en supplément = 10 euros)
Purée maison / Mashed potatoes, Ratatouille maison / Home-made ratatouille
Légumes verts sautés / Sautéed green vegetables,
Pommes de terres sautées / Sautéed potatoes, Frites maison / Homemade French fries
Sauces au choix : Béarnaise ou poivre vert de Madagascar Bearnaise or green pepper
Ou en supplément = 6 euros - In extra + 6euros