

LE BAL À GUITOU

Entrées / Starters

Pizza à la truffe Truffle pizza	76€
Velouté de butternut, éclat de foie gras Butternut soup, foie gras chunks	29€
Foie gras de canard maison cuit au torchon, compotée d'oignons Cold foie gras, oignons chutney	41€
Escargots de la butte XXL x 6 Snails in garlic and parsley XXL x 6	39€
Os à moelle, pain toasté à l'ail confit et jus de viande Bone marrow, garlic toasts and gravy	32€
Stracciatella, tomates cerises, basilic frais, ail noir Stracciatella , cherry tomatoes, fresh basil, black garlic	32€
Stracciatella, tomates cerises, basilic frais, truffe Stracciatella , cherry tomatoes, fresh basil, truffle	38€
Prosciutto de wagyu Wagyu prosciutto	108€
Carpaccio de St Jacques, huile de homard, citron vert Scallops carpaccio, lobster oil, lime	44€
Œuf bio à la coque, mouillette au beurre de caviar et truffe fraîche Soft boiled egg, bread roll with caviar butter and fresh truffle	36€
Tartare de bœuf au caviar casparian Beef tartar with Casparian caviar 30 gr	81€
Salade mixte Mixed salad	<i>Nous consulter</i>

Plats / Main Course

Cuisses de grenouilles en persillade Frogs legs with parsley and garlic	59€
Foie de veau flambé au cognac Veal liver flambé with cognac	62€
St Jacques snackées, émulsion Dashi Pan fried scallops, Dashi émulsion	58€
Homard poêlé au beurre moussant, bisque et asperges Pan fried lobster, foaming butter, bisque and asparagus	62€
Filet de bar, beurre blanc Sea bass filet, white butter sauce	52€
Entrecôte black angus Black Angus ribeye steak	65€
Volaille fermière, sauce morille Poultry supreme, morel mushrooms sauce	49€
Chateaubriand 600 gr Beef "Chateaubriand" 600 gr	98€
Épaule d'agneau cuit basse température à partager Lamb shoulder slow cooked to share	79€
Linguine truffe	69€
Linguine lobster spicy	65€
Fondue savoyarde Cheese fondue	49€/pers
Fondue aux morilles Morel mushrooms cheese fondue	56€/pers
Sides en supplément	
Purée / Mashed potatoes	14€
Frites / French fries	14€
Mini légumes / Vegetables	16€
Assiette de charcuterie / Cold meat	18€

Desserts / Desserts

Crumble aux pommes
Apple crumble

18€

Moelleux au chocolat
Chocolate cake

18€

Brioche perdue

18€

Crème brûlée

18€

Surprise du chef

18€

Tagliatta de fruits

18€

LE BAL
À GUITOU

Rue Park City - Courchevel 1850

04 79 04 04 15