

Desserts



- | | |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------|
| Pain perdu & glace caramel au beurre salé
<i>French toast and salted caramel ice-cream</i> | 19 |
| Tiramisu à la pistache
<i>Pistachio tiramisu</i> | 19 |
| La Marmite de cookie à la cuillère
<i>Homemade giant cookie in a pan : chocolate, hazelnut and caramel</i> | 22 / pers. |
| Coupe de fruits rouges, chantilly maison
<i>Mixed berry cup with homemade whipped cream</i> | 19 |
| Churros au Nutella
<i>Nutella churros</i> | 19 |
| Mousse au chocolat
<i>Chocolate mousse</i> | 19 |
| L'éclair à partager
<i>Sharing éclair</i> | 39 |



L'Anerie des pistes



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

Viandes d'exception
par la Maison Metzger

Origine des viandes : Black Angus (U.S.A.) – Charolais (France)
Wagyu (Australie) – Japon – Espagne – Écosse



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



– Spécialités savoyardes –



Entrées

Fingers de sucrose, king crabe et mayonnaise <i>Sucrose fingers with king crab and mayonnaise</i>	45
Escargots XXL (6 pièces) <i>XXL snails (6 pieces)</i>	32
Cassiolette de morilles <i>Morel mushroom casserole</i>	46
Tartare de bœuf au caviar Casparian 30 gr <i>Beef tartare with Casparian caviar 30g</i>	78
Carpaccio de gambero rosso (Supplément caviar / <i>Caviar supplement : 70</i>) <i>Gambero Rosso carpaccio</i>	49
Carpaccio de bœuf - Black Angus <i>Beef carpaccio</i> - à la truffe <i>with truffle</i>	29 49
Stracciatella, basilic et huile d'olive (Supplément truffe / <i>truffle supplement : 39</i>) <i>Stracciatella with basil and olive oil</i>	29
Courgette, feta, pignons de pin et menthe <i>Zucchini, feta, pine nuts, and mint</i>	25
Cœur de frisée, crottin de Chavignol <i>Frisee heart salad with Chavignol goat cheese</i>	32
Cœur de sucrose, homard, vinaigrette aux agrumes <i>Sucrose heart salad with lobster and citrus vinaigrette</i>	69
Foie gras en burger brioché <i>Foie gras in a brioche burger</i>	48
Salade de tomates, parmesan, basilic <i>Tomato salad, parmesan, basil</i>	29
Velouté de butternut <i>Butternut veloute</i>	29

Pâtes

Rigatoni aux truffes <i>Rigatoni with truffles</i>	56
Rigatoni all'amatriciana Sauce tomate, guanciale et piment frais <i>Tomato sauce, guanciale, and fresh chili</i>	39
Vongole tomate légèrement spicy (2 pers.) <i>Slightly spicy tomato vongole (for 2)</i>	89
Linguine pomodoro	32
Linguine au homard <i>Lobster linguine</i>	69
Linguine au caviar Casparian 50 gr : 199 125 gr : 419 <i>Linguine with Casparian caviar</i>	

Le coin des Savoie

- Prix par personne, minimum 2 pers. -

Fondue "extra light" - nature <i>plain</i>	59
- aux morilles <i>with morels mushrooms</i>	64
- à la truffe <i>with truffle</i>	84
Fondue des Savoie - nature <i>plain</i>	52
<i>Home-made Savoy</i> - aux morilles <i>with morels mushrooms</i>	64
<i>cheese fondue</i> - à la truffe <i>with truffle</i>	84

*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 bœuf & poulet <i>Beef and chicken cooked on a hot stone</i>	52
Pierre chaude Royale Bœuf Black Angus, poulet fermier, magret de canard français & veau <i>Royal hot stone : Black Angus beef, free-range chicken, duck breast & fed-veal</i>	68
Pierre Impériale Bœuf Wagyu, agneau & poulet Fermier <i>Imperial Royal hot stone : Wagyu beef, lamb & free-range chicken</i>	93
La Pierre d'Emile + + + <i>Emile's hot stone</i>	160
Raclette du Berger Charcuteries traditionnelles, pommes de terre & mesclun <i>Shepherd's raclette cheese, cold meats, potatoes & mesclun salad</i>	55
Raclette Royale & ses charcuteries « Deluxe » (à la truffe), pommes de terre & salade de mesclun <i>Royal Raclette Savoy cheese, Deluxe truffle-scented cold meats, potatoes and mesclun salad</i>	66

Accompagnements des Savoie - En supplément

Assiette de charcuteries Saucisson sec des Savoie, jambon cru et blanc <i>Assorted cold meats (dry sausage, white and cured ham and terrine)</i>	22
Assiette de charcuteries « Deluxe » Mortadelle truffée, saucisson truffé, jambon blanc truffé <i>Deluxe assorted cold meats with truffle (mortadelle, sausage, ham)</i>	29
Assiette de viande de bœuf séché <i>Jerky beef</i>	26
Assiette de pastrami Black Angus <i>Black Angus pastrami</i>	26



Caviar
Casparian

50 gr : 190 | 125 gr : 410



Caviar
Monarg

50 gr : 280 | 125 gr : 500

Viandes

Coquelet, sauce aux morilles <i>Young cockerel with morel sauce</i>	49
Cheeseburger de l'Anerie <i>Cheeseburger</i>	39
Entrecôte Aberdeen 300 gr, beurre de l'Anerie <i>Aberdeen ribeye steak 300g, Anerie butter</i>	49
Tomahawk Aberdeen <i>Aberdeen tomahawk</i>	169
Tomahawk Wagyu australien 5+ <i>Australian Wagyu tomahawk 5+</i>	369
Côtelette d'agneau et pommes de terre en persillade à partager dans la poêle <i>Lamb chop and potatoes with parsley (to share in the pan)</i>	76
Pluma ibérique <i>Iberian pluma</i>	49
Tartare de bœuf <i>Beef tartare</i>	36
Cœur de rumsteck Wagyu (Stone Axe Australie) <i>Wagyu rump heart (Stone Axe, Australia)</i>	129

Poissons

Gambas, beurre d'herbes <i>Prawns with herb butter</i>	45
Sole à la milanaise, chapelure Panko <i>Panko-crusted sole Milanese</i>	79
Pavé de saumon, sauce vierge <i>Salmon steak with virgin sauce</i>	38

Accompagnements

Purée maison / Frites maison
Haricots verts / Cœur de sucrose
Gnocchis au parmesan

*Homemade mashed potatoes, homemade French fries,
green beans, sucrose heart, parmesan gnocchi*

En supplément / Add-ons :

Purée aux truffes *Truffle mashed potatoes* + 29 €
Frites aux truffes *Truffle fries* + 18 €

