

Desserts maison



Mousse au chocolat 15
Chocolate mousse

Tarte aux pommes fines 15
Thin apple tart

Salade de fruits frais 15
Fresh fruit salad

Fromage blanc à la crème. 15
au coulis de fruits rouges ou au miel
Fresh cottage cheese with cream, red berries coulis or honey

Crème brûlée vanille 15
Vanilla creme brûlée

La glace Movenpick, double crème vanillée 15
The Mövenpick ice cream, double vanilla cream

Glace des Alpes - Maître Glacier 10
Vanille, Chocolat, Pistache, Spéculos, Café,
Caramel au beurre demi-sel d'Isigny
Ice cream: Vanilla, chocolate, pistachio, speculoos, coffee,
Isigny semi-salted butter caramel

Sorbet 10
Citron, Poire, Framboise, Fraise
Sorbet: Lemon, pear, raspberry, strawberry

Fondue au chocolat 20
À commander en début de repas
Chocolate fondue. To be ordered at the beginning of the meal



LaFromagerie Courchevel

04 79 08 27 47

lafromagerie@maisonournier.com



CHATEAU DE BACCHUS
GRAND VIN DE VENTOUX

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 Fromagerie



Restaurant

Le coin du Partage

Le véritable plateau de charcuterie Deluxe 26
The five stars cold cuts platter

Terrine de Grand-Mère – Grand-Mother's terrine 24

Pâté croûte Meilleur Ouvrier de France 28
Julien Denjean – Caille foie gras, poire et pistache
Pâté in crust by a Best Craftsman of France – Quail, foie gras, pear, and pistachio

Entrées



*Véritable tarté au beaufort d'été
et sa salade de mâche* 27
Beaufort cheese tart with lamb's lettuce salad

Velouté de potimarron et ses dés de foie gras 27
Creamy pumpkin soup with diced foie gras

Terrine des Canuts 24
Fromage blanc, échalotes, fines herbes et coulis de tomates
Fresh cottage cheese, shallots, fresh herbs and tomato coulis

Cœur de frisée, Chavignol et lardons 28
Heart of frisée lettuce, goat cheese and bacon strips

Tartare de tomates mozzarella de Puglia 25
Tomato tartar and mozzarella from Puglia

Saumon fumé d'Écosse Artisanal Extra 26
Traditionally made smoked salmon

Escargots x1 x6 28
XXL snails 6 pieces

Carpaccio de bœuf sélection Metzger 28
Beef carpaccio Metzger selection

Foie gras maison et sa confiture d'oignons 32
Home-made foie gras and onion marmalade

Prix nets en euros, service compris
Net prices euros, service included

Le coin des Savoie

Prix/personne - Min. 2 personnes

Fondue de Luxe – nature plain 59
– aux morilles with morels mushrooms 64
– à la truffe with truffle 84

Mesclun, planche de charcuterie
Premium cheese fondue. Cold cuts and mesclun salad

Fondue Savoisienne aux 3 fromages 48
Mesclun, planche de charcuterie
Home-made Savoy cheese fondue. Cold cuts and mesclun salad

Fondue Savoisienne aux 3 fromages morilles 58
Mesclun, planche de charcuterie
Home-made Savoy cheese fondue with morel mushrooms

Fondue Savoisienne aux 3 fromages truffes 74
Mesclun, planche de charcuterie
Home-made Savoy cheese fondue with truffle

Tartiflette, salade – Tartiflette cheesy potato gratin, salad 38

Tartiflette à la truffe, salade 45
Tartiflette cheesy potato gratin with truffle, salad

Raclette des Savoie au lait cru 51
Charcuteries traditionnelles, pommes de terre et mesclun
Classical raclette, cold meats, potatoes & mesclun salad

Raclette Suisse 59
Charcuteries traditionnelles, pommes de terre et mesclun
Swiss raclette, cold meats, potatoes & mesclun salad

Raclette Luxe à la truffe 65
Charcuteries à la truffe, pommes de terre et mesclun
Premium truffle raclette, truffle-scented cold meats, potatoes & mesclun salad

Fondue Bourguignonne bœuf Simmental 54
Burgundy fondue with Simmental beef

Pierre chaude bœuf Simmental / poulet 52
Simmental beef and chicken cooked on a stone

Pierre chaude Royale 66
Black Angus, poulet, magret, veau de lait
Royal hot stone: Black Angus beef, chicken, duck breast and milk-fed veal

Pierre chaude de Luxe du Chasseur 85/pers
Bœuf Wagyu, veau de lait, poulet fermier, magret de canard
The hunter's premium hot stone: Wagyu beef, milk-fed veal, free-range chicken and duck breast

Poissons



Saumon sauce vierge 42
Salmon fillet, olive oil sauce

Dos de cabillaud beurre blanc 40
Cod loin fillet with shallot wine butter sauce



Viandes

Entrecôte nature 43
Ribeye steak

Entrecôte aux morilles 53
Ribeye steak with morel mushrooms

Filet de bœuf nature 59
Beef fillet

Filet de bœuf aux morilles 69
Beef fillet with morel mushrooms

Côtes d'agneau poêlées, crème et ciboulette 42
Pan-served lamb chops, chive cream sauce

Confit de canard, poêlée de pommes de terre 39
Duck confit and pan fried potatoes

Accompagnements avec suppléments

Purée à la Truffe - mashed potatoes with truffle 19

Sauce aux Morilles - Morel mushrooms sauce 19

Accompagnements & sauces au choix

Purée Maison | *Haricots verts au beurre et échalotes* | *Ratatouille Maison*

Frites Maison | *Poêlée de pommes de terre*

A choice of garnishes: Homemade mashed potatoes, ratatouille, french bean, french fries, potatoes

Sauces au choix: *Poivre* | *Bearnaise* | *Chimichuri* | *Sauce entrecôte*
Choice of sauces: Pepper, bearnaise, chimichuri, Steak sauce

En supplément 8