

LE BAL

À GUITOU

ENTRÉES

starters

La Suggestion du Chef
The chef suggestion

Lobster Roll

Les Oursins de Galice
Gallice Sea Urchins

Foie gras de Canard maison cuit au torchon, compotée d'oignons
Home made old foie gras, oignons chutney

Salade d'artichauts et parmesan
Artichoke salad with parmesan cheese

Os à moelle, pain toasté à l'ail confit et jus de viande
Bone marrow, garlic toasts and gravy

Oeufs bio à la coque, mouillettes au beurre de truffe et truffe fraîche
Soft boiled egg, bread roll with truffle butter and fresh truffle

Stracciatella, tomates, basilic frais, ail noir
Stracciatella , tomatoes, fresh basil, black garlic

Stracciatella, tomates, basilic frais, truffe
Stracciatella , tomatoes, fresh basil, truffle

PLATS

main courses

Cuisses de Grenouilles en persillade
Frog legs with parsley and garlic butter

Volaille fermière, sauce morille
Free range chicken with morel mushroom sauce

Cheeseburger double smash, cheddar, crumble au barbecue
Double steak cheeseburger with cheddar and barbecue crumble

Entrecôte Black Angus
Black Angus Ribeye Steak
Supplément sauce Morilles (Morel sauce supplement)

Filet de Bar, beurre blanc
Seabass fillet with white butter sauce

Linguine Truffe
Truffle linguine

Linguine Lobster spicy

Linguine Morilles
Morel Mushroom Linguine

Fondue Savoyarde

Fondue Savoyarde Morilles

Supplément charcuterie
Charcuterie supplement

Nous consulter
Consult us

45€

41€

42€

34€

33€

35€

36€

41€

59€

49€

39€

61€

+8€

45€

59€

63€

51€

49€/pers

56€/pers

+15€

DESSERTS
desserts

Moelleux au Chocolat
Chocolate lava cake

14€

Tiramisu à la crème de Pistache
Pistachio cream tiramisu

14€

Crème brûlée

14€

LE BAL

À GUITOU

COURCHEVEL 1850