



**Pour sa santé,  
ne nourrissez pas le chien !**

*For its health, do not feed the dog*

**LA  
CASSERÔLE**  
COURCHEVEL



**La carte est élaborée à partir de produits frais, transformés sur place  
et pour cela certains produits peuvent venir à manquer en cours de service.  
Le Chef et son équipe vous remercient pour votre compréhension.**

*We use fresh products only and we prepare all our dishes on site. We may occasionally run out of  
certain products. Our Chef and his team thank you for your understanding.*

Origine des viandes : France, Allemagne, Argentine, UK, Uruguay

Prix nets en euros / Service compris

*Net prices in euros, service included*



Plat sans gluten

*Gluten free or adaptable to gluten free standards*



Suggestions du Chef Benoit Volvet

*Selection of our Chef : Benoit Volvet*



**LA  
CASSERÔLE**  
COURCHEVEL

**" Il y a beaucoup de points  
communs entre la cuisine et le sexe.**

On consomme une union,  
on dévore des yeux, on a faim de l'autre...  
L'homme a toujours besoin de manger  
et de se reproduire, et dans les deux cas,  
il faut passer à la casserole. "

*Paul Bocuse*



## ENTRÉES



<b>Salade César</b> <i>Cæsar salad</i>	31	<b>Saucisson brioché</b> Maison Verot MOF, jus de viande <i>Brioche sausage, Maison Verot MOF, with meat juice</i>	31
<b>Sardines La Guildive</b> à l'huile d'olive <i>Sardines La Guildive</i>	27	<b>Carpaccio de gambero rosso,</b> Caviar  <i>Gambero rosso carpaccio with caviar</i>	69
<b>Tatin de tomates caramélisées,</b> burratina <i>Caramelized tomato tart with burrata</i>	29	<b>Œuf mollet *</b> crème de truffe et asperges vertes <i>Soft-boiled egg, truffle cream and green asparagus</i>	35
<b>Soupe gratinée à l'oignon</b> <i>French onion soup</i>	26	<b>Escargots XXL de Bourgogne</b> en persillade (x6)  <i>Snails with parsley and garlic x6</i>	32
<b>Tarte au Beaufort *</b> et salade de mâche à l'huile de noix <i>Warm Beaufort tart and lamb's lettuce with walnut oil</i>	29	<b>Faux-filet fumé en carpaccio *</b> <i>Smoked sirloin carpaccio</i>	30
<b>Casserolette de morilles *</b> et toast de pain de campagne <i>Small casserole dish with morel mushrooms in creamy veal juice and sourdough bread toast</i>	45	<b>Lobster roll *</b> sauce Sriracha, guacamole	42
<b>Salade de frisée aux lardons</b> et ses Crottins de Chavignol <i>Salad with diced bacon and hot goat's milk cheese</i>	31	<b>Planche de charcuterie</b> de nos montagnes et foie gras <i>Selection of local cold cuts and foie gras</i>	36

## CAVIAR



**Caviar Golden Impérial**  
50 gr / 190 | 125 gr / 410



**Monarq Caviar**  
50 gr / 280 | 125 gr / 500

## LES SUPPLÉMENTS

### GARNITURE DU CHEF

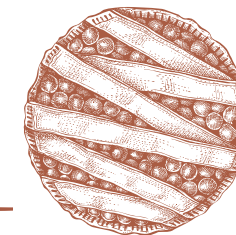
#### À LA TRUFFE DE CHEZ TRUFFE

**Purée à la truffe** 28  
*Mashed potatoes with truffle*

**Frites Maison à la truffe  
& parmesan** 28  
*Homemade French fries with truffle oil  
and parmesan*

#### LES GRANDS CLASSIQUES

**Gratin Dauphinois - Potatoes au-gratin** 9  
**Ratatouille - Ratatouille** 9  
**Frites Maison - Homemade French fries** 9  
**Polenta crémeuse au Beaufort** 9  
*Creamy polenta with Beaufort cheese*



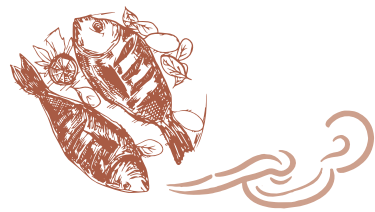
## FROMAGE ET DESSERT

**Assiette de fromages affinés** 23  
*Selection of aged cheese*

**Buffet de desserts (2 pièces)** 23  
*Dessert buffet (2 parts)*

# PÂTES ET SPÉCIALITÉS

<b>Linguine Bolognaise</b> 36 <i>Bolognese linguine</i>	<b>Lasagnes maison de la Casserole</b> 37 <i>Home-made lasagna</i>
<b>Penne pesto, pistache et Burrata</b> 38 <i>Pesto, pistachio and burrata penne</i>	<b>Nouilles vegan façon Pad Thai</b> 35  <i>Vegan pad thai noodles</i>
<b>Coquillettes jambon truffé *</b> 49 <i>La Casserole's signature elbow pasta with truffle ham</i>	<b>Tartiflette et sa salade verte</b> 37 <i>Traditional tartiflette with salad</i>
<b>Linguine au homard entier *</b> 55 <i>Whole lobster linguine pasta</i>	<b>Tartiflette à la truffe et sa salade verte</b> 42 <i>Truffled tartiflette with salad</i>



## NOS POISSONS

<b>Pavé de saumon</b>  39 beurre blanc à l'Apremont, riz basmati et salade d'herbes <i>Salmon fillet, apremont white butter, basmati rice and herb salad</i>	<b>Noix de Saint-Jacques</b> 45 et son risotto truffé aux asperges vertes <i>Sea scallops with green asparagus truffled risotto</i>
<b>Filet de Turbot,</b> 45 sauce Grenobloise <i>Turbot filet with Grenobloise sauce</i>	<b>Curry de cabillaud,</b>  39 lait de coco et huile de coriandre <i>Curry cod, coconut milk and coriander oil</i>

# LE COIN DU PARTAGE

## ENTRÉES

### Belle Burrata des Pouilles

*Burrata from Puglia*

Nature - Plain — 70

À la Truffe - With truffle — 90

### Croque Monsieur XXL à la truffe \*

*XXL toasted ham and cheese sandwich with truffle* — 75

**Pizza à la truffe** — 75

*Pizza with truffle*

**Os à moëlle, en persillade, ail confit** — 65

*Bone marrow with parsley, garlic confit*

## PLATS

**Épaule d'agneau confite** — 115

*Slow cooked lamb shoulder*

**Travers de porc ibérique confits, sauce barbecue** — 105

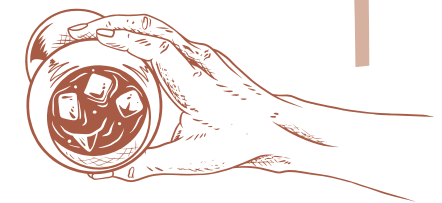
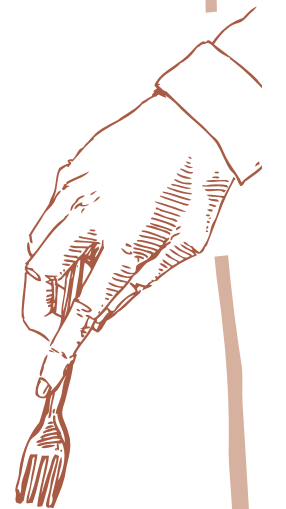
*Iberico pork ribs confit, BBQ sauce*

**Côte de bœuf Aberdeen** — 129

*Aberdeen beef prime rib*

**Côte de bœuf Wagyu Espagnol** — 100gr/20


*Spanish wagyu beef prime rib*



# LES VIANDES DE LA CASSEROLE



## LE BOEUF

<b>Tartare de bœuf</b>  Charolais au couteau, frites maison et salade verte <i>Hand cut Charolais beef tartar, home-made french fries and green salad</i>	39	<b>Entrecôte grillée,</b> sauce aux morilles <i>With morel mushroom sauce</i>	55
<b>Faux-filet fumé en carpaccio,</b> frites <i>Smoked sirloin in carpaccio, home-made french fries</i>	39	<b>Chuck flap Black Angus *</b> et sa purée à la truffe <i>Black Angus chuck flap (prime boneless short ribs) and truffle mashed potatoes</i>	52
<b>L'incontournable Burger de la Casserole *</b> <i>Burger served with cheese fondue</i>	39	<b>Côte de bœuf Aberdeen</b> <i>Beef prime rib</i>	129
<b>Entrecôte grillée</b> <i>Grilled Rib eye steak</i>	45	<b>Côte de bœuf wagyu Espagnol</b> <sup>100gr/20</sup> <i>Beef prime rib wagyu Spanish</i>	



## LE VEAU

<b>Tomahawk de côte de veau basse température,</b> morilles et asperges * <i>Slow cooked veal chop, morel mushrooms and asparagus</i>	49	<b>Côte de veau à la Milanaise</b> <i>Milanese-style veal chop</i>	48
---	----	---	----



## LE PORC

<b>Côte de porc Label Rouge *</b> caramélisée et ses coquillettes à la truffe <i>Caramelized Label Rouge pork chop, pasta shells with truffle</i>	45	<b>Travers de porc ibérique confits,</b> sauce barbecue <i>Pork ribs confit, BBQ sauce</i>	105
---	----	--	-----



## LA VOLAILLE

<b>La cuisse de poulet fermier</b> <i>Roasted free-range chicken thigh</i>		<b>Cannelloni au confit de canard,</b> jus de viande, parmesan <i>Duck confit cannelloni, meat juice, parmesan</i>	42
Nature - Plain	39		
Sauce béarnaise - <i>Bearnaise sauce</i>	41		
Sauce aux morilles <i>Morel mushroom sauce</i>	48		
<b>L'aile de poulet fermier</b> <i>Roasted free-range chicken wing</i>		<b>Poulet entier à la truffe,</b> sauce Périgourdine <i>Whole truffled chicken, foie gras sauce</i>	160
Nature - Plain	39		
Sauce béarnaise - <i>Bearnaise sauce</i>	41		
Sauce aux morilles <i>Morel mushroom sauce</i>	48		



## L'AGNEAU

<b>Carré d'agneau en croûte d'herbes</b> <i>Herb-cruste lamb rack</i>	43	<b>Épaule d'agneau confite</b> <i>Lamb shoulder confit</i>	115
<b>Agneau de 7 heures, *</b> gratin & légumes confits <i>7 hours cooked lamb, gratin and confit vegetables</i>	45		

## PLUS DE SAUCES ?!

<b>Béarnaise</b> - <i>Bearnaise</i>	6
<b>Morilles</b> - <i>Morel mushrooms</i>	13
<b>À la Truffe</b> - <i>Truffle</i>	16