

DESSERTS

- Tiramisu à la pistache 19
Pistachio tiramisu
- La Marmite de cookie à la cuillère 19/pers.
Homemade giant cookie in a pan : chocolate, hazelnut and caramel
- Coupe de fruits rouges, chantilly maison 19
Mixed berry cup with homemade whipped cream
- Churros au Nutella 19
Nutella churros
- Mousse au chocolat 19
Chocolate mousse
- L'éclair à partager 39
Sharing éclair



MAISON DU COUCOU



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



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



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
Cassolette 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 <i>Gambero Rosso carpaccio</i> (Supplément caviar / Caviar supplement : 70)	49
Carpaccio de bœuf - Black Angus <i>Beef carpaccio</i> - à la truffe with truffle	29 49
Stracciatella, basilic et huile d'olive <i>Stracciatella with basil and olive oil</i> (Supplément truffe / Truffle supplement : 39)	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



CAVIAR CASPARIAN

50 gr : 190 125 gr : 410

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>		

VIANDES

Coquelet, sauce aux morilles <i>Young cockerel with morel sauce</i>	49
Cheeseburger du Coucou <i>Cheeseburger</i>	39
Entrecôte Aberdeen 300 gr, beurre du Coucou <i>Aberdeen ribeye steak 300g, Coucou 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

Viandes d'exception
par la Maison Metzger

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

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