

DESSERTS

- Panna Cotta aux fruits rouges* 18
Red berries Panna Cotta
- Tiramisu Maison* 18
Home-made tiramisu
- Gâteau Caprese chocolat et glace vanille* 18
Caprese cake with chocolate and vanilla ice cream
- Glace Artisanale et Sorbet (3 boules)* 18
Ice-cream & sorbet (3 scoops)
- Mousse au chocolat* 18
Chocolate mousse
- Farandole de Desserts du Mille Sabords à Partager ...* 49
Selection of our desserts, to share
- Buffet de Desserts du Cap Horn Deux Parts* 28
Dessert from the Cap Horn's buffet 2 portions

Facebook : [Le Mille Sabords Courchevel](#)
Instagram : [lemillesabordscourchevel](#)

Prix nets € / Service compris
Net prices € / Service included



CHATEAU DE BACCHUS
GRAND VIN DE VENTOUX

CHAPELLE
DE
BACCHUS
GRAND VIN DE VENTOUX
GRAND TONNEAU FAUCONNIER
PRODUIT DE FRANCE
2020

1156 chemin de Bacchus 84200 Carpentras - 04 79 07 10 70 - www.chateaudebacchus.com

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

MILLE SABORDS

Italien




Menu
95€ / PERS.
entrée + plat

L'ÉPICERIE DU MILLE SABORDS


Sardines Extra Maison Guildive - Sardines	42
Filets d'Anchois Extra, Don Bocarte - Anchovies	52
Ventreche de Thon Blanc Don Bocarte - White tuna belly	58
Assiette de Bresaola - Bresaola selection	29

CAVIAR CASPARIAN  Caviar Golden Reserve
50 gr / 190 | 125 gr / 410 | 250 gr / 710 | 500 gr / 1430

ENTRÉES & ANTIPASTI

Velouté de Potimarron et poireaux - Pumpkin and leeks soup	
 Salade d'Artichauts violets - Purple artichoke salad	
Salade de Roquette et copeaux de Parmesan Arugula salad with parmigiano	
 Salade de Poulpe et Pommes de Terre Tiedes Octopus salad and warm potatoes	
Calamars en persillade - Squid in parsley sauce	
Carpaccio de Gambero Rosso Mazara del Vallo et Caviar (10gr) +40 Mazara del Vallo Gambero Rosso carpaccio with Caviar	
Fritto misto de crevettes et calamars - Mix of fried shrimp and calamari	
Moules gratinées ail et persil - Baked mussels with parsley and garlic	
Aubergines Parmigiana - Parmigiana eggplants	
 Vitello Tonnato	
Carpaccio de Bœuf de cœur d'ailoyau fumé - Beef Carpaccio	
Carpaccio de Bœuf de cœur d'ailoyau fumé à la Truffe +20 Smoked Beef carpaccio with truffles	
Salade Caprese, burrata (125gr) - Caprese salad, burrata	
Salade Caprese, burrata et truffes fraîches +16 Caprese salad, burrata & fresh truffles	

PRIMI PIATTI

Gnocchis Pomodoro et basilic - Tomato and basil gnocchis	
 Rigatoni pesto rosso & stracciatella - Pesto rosso Rigatoni and stracciatella	
Spaghetti Carbonara	
Spaghetti Carbonara à la truffe - Spaghetti Carbonara with truffle +5	
Ravioles de parmesan et truffe noire +15 Parmesan and black truffle ravioli	
Lasagne Maison - Home-made lasagna	
 Spaghetti Alle Vongole : palourdes - Spaghetti with clams	
Rigatoni cacio e pepe à la truffe - Rigatoni with cheese, peper and truffles	
Risotto à la Truffe - Risotto with truffle +18	
Tagliolini homard pomodoro, legerement spicy +29 Tagliolini with lobster & tomato, slightly spicy	

Menu

95€ / PERS. *


entrée + plat

Les Plats Signature

Salade de poulpe et pommes de terre tieides
Octopus salad and warm potatoes

Spaghetti alle vongole, palourdes - Spaghetti with clams

Risotto à la truffe - Risotto with truffle +18

 Rigatoni aux truffes, flambées au Cognac dans leur meule de Parmigiano +18
Rigatoni with truffle, flambé with brandy in Parmesan wheel

Escalope de veau Milanaise & Pomodoro
Milanese veal escalope & pomodoro pasta


Pizza truffe : crème, œuf, truffe, mozzarella +39
Cream, egg, truffle, mozzarella

PIZZAS

Margherita : tomate, mozzarella - Tomato, mozzarella

Napolitana : tomate, mozzarella, anchois, câpres, olives noires
Tomato, mozzarella, anchovies, capers, black olives

Regina : tomate, mozzarella, jambon, champignons, œuf
Tomato, mozzarella, ham, mushrooms, egg


 Regina Bianca : crème, mozzarella, jambon, champignons, œuf
Cream, mozzarella, ham, mushrooms, egg

Pepperoni : tomate, mozzarella, chorizo & olives noires
Tomato, mozzarella, chorizo & black olives


 Buffalo : tomate, mozzarella di buffalo
Tomato, mozzarella di buffalo

4 Fromagi : crème, mozzarella, gorgonzola, chèvre & emmental
Cream, mozzarella, gorgonzola, goat's milk cheese & French emmental

Vegetarienne : tomates cerises, aubergines, courgettes, poivrons
Cherry tomato, eggplant, zucchini, sweet pepper

 Primavera : mozzarella, roquette, parmigiano, jambon de Parme
Mozzarella, arugula, parmigiano, Parma ham

Aux Truffes : crème, œuf, truffe, mozzarella +39
Cream, egg, truffles, mozzarella

 SUGGESTIONS DU CHEF

SECONDI PIATTI

POISSONS

 Filet de Bar à la Méditerranéenne
Sea bass fillet, mediterranean style

Sole Belle Meunière ou Simplement Grillée +21
Sole in browned butter sauce or just grilled

Saint-Jacques Snackées à la Truffe
Seared scallops with truffle

Tentacule de poulpe grillée et sa purée de pommes de terre
Grilled octopus and mashed potatoes

Langoustines grillées aux agrumes, persil et thym
Grilled citrus red prawns with parsley and thyme

VIANDES

Osso Bucco & Linguine - Osso Bucco & linguini

 Black Angus Filet de Bœuf, Sauce Morilles, Purée Maison +22
Black Angus beef fillet, morel mushroom sauce and mashed potatoes

Escalope de Veau à la Milanaise & Pomodoro
Veal Milanese & pomodoro pasta


Purée Maison à la Truffe - Mashed potatoes with truffle 29

Garnitures au choix :

Purée Maison, Légumes Vapeur ou Sautés, Frites, Epinards Sautés
Ou en supplément = +7 euros

Choices of side dishes :
Mashed potatoes, steamed or sautéed vegetables, French fries, sautéed spinach (or +7 euros in extra)

À PARTAGER !

 Langouste grillée au feu de Bois et ses Linguine Pomodoro 100gr / 49
Wood fire grilled spiny lobster and pomodoro linguine

Côte de Bœuf Black Angus (1.2kg) 225
Black Angus beef tomahawk

Poulet Fermier (2kg) à la Broche 185
Whole farm-range spit-roasted chicken

Poulet Fermier (2kg) à la Broche, Sauce Morilles de chez Morilles 290
Whole farm-range spit-roasted chicken with morel mushrooms sauce

Poulet Fermier Truffe de chez Truffe (2kg) à la Broche 320
Whole farm-range spit-roasted chicken with truffle

Viandes d'exception
par la Maison Metzger
