

N'EN FAITES PAS UN FROMAGE...

LE Plateau Sélection de l'Aventure : 27
Fromages AOC ou AOP,
Compotée de cerise noire & bouquet de salade
Selection of cheese, black cherry compote & salad

DESSERTS & GOURMANDISES! Hummmmmmm!

Pavlova aux fruits rouges - Pavlova with red fruits 19
Baba au Rhum et son sorbet Limoncello - Rum baba and limoncello sorbet 19
Cheese Cake caramel au beurre salé & speculoos 19
Salted butter caramel & speculoos cheesecake
Crème brûlée 19
Véritable tarte fine aux pommes & sa glace caramel au beurre salé 19
Thin apple tart & salted butter caramel ice-cream
Mœlleux au chocolat & son cœur coulant au chocolat blanc, glace vanille 19
Chocolate lava cake with white chocolate heart, and vanilla ice-cream
Les fameuses Profiteroles du Chef! - Traditional profiteroles 19
Cookie au praliné à la cuillère (pour 2 pers.) - Praline cookie with a spoon 19/pers.
Fondue au nutella - Nutella fondue 19/pers.

Déclinaison de nos desserts maison !!! 29
Prix par personne, pour 2 personnes minimum
The Gourmet Plate to share: selection of our homemade desserts,
price per person, for 2 persons minimum



www.maisontournier.com

Prix net euros / Service compris - Net prices euros / Service included

Origine du bœuf : UE, Australie, USA, Japon.

RISING STONE

By PROMO 6

Builders of excellence
Bâtisseurs d'excellence



Prestigious Chalets and Properties
Courchevel | Méribel

Chalets et Résidences de prestige

NEW PROGRAMS | RENTAL | TRANSACTION | CONCIERGE



Agence Barnes Courchevel

Place du Forum - COURCHEVEL
33 (0) 4 79 07 31 96 | courchevel@barnes-international.com



Agence Rising Stone Méribel

200, rue des Jeux Olympiques - MÉRIBEL
+33 (0)805 032 626 | contact@rising-stone.com

www.rising-stone.com

L'AVENTURE

I DON'T
WANT
TO EAT
ANYTHING
I'AM
JUST HERE
FOR THE
PARTY

LES ENTREES DE L' AVENTURE ...

Veluté de potimarron, châtaignes & cèpes +++ <i>Creamy pumpkin soup, chestnuts & cepe mushroom</i>	29
Cœur de sucrine à l'huile d'olive citronnée <i>Heart of lettuce, lemon & olive oil vinegar</i>	28
Pastrami Wagyu façon tartare et crème de stracciatella truffée <i>Wagyu pastrami tartar and truffled stracciatella</i>	31
Caesar salade au poulet Fermier Label Rouge <i>Chicken Caesar salad</i>	33
Cœur de frisée au crottin de Chavignol, lardons, pignons de pin et vinaigrette à l'échalotte <i>Heart of curled endive with hot goat's cheese, diced bacon, pine nuts & shallot dressing</i>	32
Casserolette de morilles & champignons des bois et son œuf mollet bio <i>Morel & wild mushroom stew in a pot, organic soft boiled egg</i>	39
Escargots XXL x 6 - XXL snails x6	31
Salade d'artichaut violet sauté, roquette & Pecorino à la truffe <i>Salad of pan-fried violet artichokes, arugula and Pecorino with truffle</i>	34
Œuf bio à la coque & ses mouillettes croustillantes à la truffe noire <i>Organic soft boiled egg and truffle-flavoured crisp bread fingers</i>	33
Œuf bio à la coque au caviar & ses mouillettes craustillantes <i>Organic soft boiled egg, caviar and flavoured crisp bread fingers</i>	49
Tartare de saumon bio aux baies rouges <i>Organic salmon tartar with red berries</i>	31

Salade de homard, vinaigrette à l'huile de noix <i>Lobster salad, with walnut oil french dressing</i>	47
Tartare de langoustines mi-cuit et caviar <i>Semi cooked scampi tartar and caviar</i>	59

Ceviche de thon <i>Tuna ceviche</i>	39
Carpaccio de bœuf de Kobe <i>Kobe Beef carpaccio</i>	64

Caviar Sturia Vintage Baeri	30gr / 99	50gr / 159	125gr / 389
Caviar Petrrossian Royal	50gr / 186	125gr / 450	500gr / 1590

PETIT TOUR EN SAVOIE ... PRIX PAR PERS., MINIMUM 2 PERS.
PRICE PER PERSON, MINIMUM 2 PERSONS

Fondue des Savoie et sa salade de mesclun <i>Traditional cheese fondue and salad</i>	49
Fondue à la truffe & sa salade de mesclun <i>Cheese fondue with truffle & salad, for 2 persons</i>	79

LES PIZZAS DE L' AVENTURE ...

Marguerite	34
Diavola ibérica spicy	44
Truffe Noire	79

LES PASTAS & RISOTTO DE LA MAMMA

Linguine pomodoro - Linguine with tomato	33
Coquillettes aux morilles & jambon blanc truffé <i>Pasta shells with morel mushroom & white truffled ham</i>	44
Linguine à la truffe de chez Truffe flambées dans sa meule de Pecorino truffée <i>Linguine with truffles flambéed in a wheel of truffled pecorino cheese</i>	56
Risotto homard & asperges - Risotto with lobster & asparagus	49

POISSONS...

Poulpe grillé et légumes du jardin sautés <i>Grilled octopus and sautéed garden vegetables</i>	47
Pavé de saumon bio Teriaki, riz sauté aux légumes thai <i>Organic Teriaki salmon, sautéed rice with thai vegetables</i>	47
Mi-cuit de thon rouge & sa poêlée de légumes croquants +++ <i>Half-cooked bluefin tuna and crisply sautéed vegetables</i>	49

Noix de Saint Jacques poêlées & l'incontournable risotto à la truffe <i>Pan-fried scallops and black truffle risotto</i>	54
---	----

Le Black cod caramélisé de l'Aventure & ses légumes à la Japonaise <i>Caramelized black cod & vegetables cooked japonese style</i>	69
Belle sole Meunière à la fleur de sel (500/600 gr) <i>Pan-fried sole cooked in browned butter sauce and sea salt (500/600 gr)</i>	79
Tomahawk ou longe de thon rouge à la japonaise - pour deux personnes <i>Tuna loin-japanese style</i>	129

COTE GRILL...

Côtes d'agneau rôties au thym - Lamb chops roasted with thyme	38
Magret d'agneau Ibérique caramélisé - Caramelized Iberica lamb breast	59
Splendides ribs de bœuf du Patron - Famous beef ribs	39
Magret de canard - Fillet of duck	41
Entrecôte grillée Aberdeen IGP & fleur de sel (250gr) <i>Grilled Aberdeen IGP ribsteak, sea salt</i>	42
Entrecôte Black Angus, fleur de sel & beurre truffé (250gr) <i>Black Angus ribsteak, sea salt, butter with truffle</i>	55
Onglet de bœuf Wagyu & fleur de sel (220gr) <i>Wagyu grade 5/8 hanger steak with sea salt</i>	69
Faux filet Kobe Kagoshima Japon (250gr) <i>Kagoshima Sirloin steak</i>	169
Côte de bœuf Aberdeen IGP <i>Aberdeen IGP beef prime ribs</i>	120
Tomahawk de bœuf Black Angus - Black Angus beef tomahawk	179
Tomahawk de bœuf Wagyu (1/1,2 kg) & fleur de sel <i>Wagyu beef tomahawk 1/1,2 kg, sea salt</i>	399

COTE PIANO...

Cheese Burger des Savoie & ses frites maison (180gr) <i>Savoy Cheeseburger & homemade french fries</i>	37
Imperial Cheese Burger Black Angus (200 gr) à la truffe noire & ses frites maison à la truffe <i>Imperial Black Angus cheeseburger with black truffle and homemade french fries</i>	55
Cuisse de volaille de Bresse façon BBQ - Chicken leg BBQ style	41
Le sensationnel Kebab Wagyu- Wagyu Kebab	58

Filet de bœuf Black Angus & fleur de sel (200gr) <i>Black Angus fillet of beef & sea salt</i>	64
--	----

Purée onctueuse à la Truffe de chez Truffe!!! ++++ Creamy mashed potatoes with truffle	29
Frites à la Truffe de chez Truffe!!! ++++ French Fries with truffle	19
Sauce aux morilles de chez Morille !!! ++++ - Morel mushroom sauce	12
Sauce aux truffes de chez Truffe !!! ++++ - Truffle sauce	15
Garnitures au choix (ou en supplément - 7.50 euros) : Purée maison / Homemade mashed potatoes - Ratatouille maison / Home-made ratatouille - Légumes verts sautés / Sautéed green vegetables - Pommes de terres sautées / Sautéed potatoes - Frites maison / Home-made french fries	
Sauces au choix. Béarnaise ou Poivre Vert de Madagascar (ou sauce en supplément 4.50 euros) <i>A choice of sauces : Bearnaise, green pepper (or in extra + 4.50 euros)</i>	