Plus de sauces ?!

Béarnaise - Bearnaise	4
Aux Morilles - Morel mushrooms	11
À la Truffe - Truffle	14

Les suppléments garnitures du Chef

À la truffe de chez Truffe !

Purée à la truffe - Mashed potatoes with truffle	30
Frites Maison à la truffe & parmesan Homemade French fries with truffle oil and parmesan	28

Les Grands Classiques

Gratin Dauphinois - Potatoes au-gratin	8
Ratatouille - Ratatouille	8
Epi de maïs grillé - Corn on the cob	9
Frites Maison - Homemade French fries	8

Fromage et Dessert

Assiette de fromages affinés Selection of ripened cheese	21
Buffet de desserts (2 pièces) Dessert buffet (2 parts)	21

Pour sa santé,
ne nourrissez pas le chien !

MAISON TOURNIER 1948 COURCHEVEL

La Casserole 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 remercie par 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.

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

SANS GLUTEN Plat sans gluten ou adaptable au sans gluten
Gluten free or adaptable to gluten free standards

★ Suggestions du Chef Benoit Volvet
Selection of our Chef : Benoit Volvet

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

La Casserole
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

ÉDITIONS TOURNIER

Entrées

Ventrèche de thon La Guildive — 26
Tuna belly La Guildive

Sardines La Guildive à l'huile d'olive — 26
Sardines La Guildive

Velouté de potimarron, pépite de foie gras, châtaigne — 29
Cream of pumpkin soup, foie gras nugget, chestnut

Soupe gratinée à l'oignon - French onion soup — 26

Tarte au Beaufort et salade de mâche à l'huile de noix — 28
Warm Beaufort tart and lamb's lettuce with walnut oil

★ Casserolette de morilles et toast de pain de campagne — 42
Small Pot: morel mushrooms in creamy veal jus, served on country bread toast

Salade de frisée aux lardons et ses Crottins de Chavignol — 29
Salad with diced bacon and hot goat's milk cheese

Salade césar, oeuf, anchois, câpre, lard et poulet — 29
Caesar salad, egg, anchovies, capers, bacon and chicken

Tartare de tomate au basilic, burrattina, pesto et crème balsamique — 29
Tomato tartar with basil, burrattina, pesto and balsamic cream

★ Oeuf mollet, crème de truffe et asperges vertes — 33
Soft-boiled egg, truffle cream and green asparagus

Escargots XXL de Bourgogne en persillade x 6 - Snails with parsley and garlic x 6 — 29

★ Carpaccio de boeuf — 30
Beef carpaccio Metzger selection

★ Lobster roll sauce sriracha, guacamole — 39

Planche de charcuterie de nos montagnes et foie gras — 36
Assortment of local cold meats and foie gras

Pâtes et Spécialités

Linguine Bolognaise - Bolognese linguine — 34

Penne pesto, pistache et Burrata - Pesto, pistachio and Burrata penne — 36

★ Rigatoni à la Truffe - Rigatoni with Truffles — 49

★ Linguine au homard entier - Lobster pasta — 54

Tartiflette et sa salade verte - Traditional tartiflette with salad — 35

Lasagnes maison de la Casserole - Home-made lasagna — 35

SANS GLUTEN Nouilles vegan façon Pad Thaï - Vegan pad thaï noodles — 35

★ Le Coin du Partage

Prix par pers. / Min. 2 pers. ou 4 pers.
Price per pax / Min. 2 or 4 pax

Entrées

Belle Burrata des Pouilles - Nature — 32
- à la Truffe — 42

★ Bruschetta à la truffe — 30

Mont d'Or truffé - Truffled Mont d'Or melted cheese — 34

Plats

Epaule d'agneau confite Preserved shoulder of lamb — 46

Travers de porc confits, sauce barbecue — 41
Confit pork ribs, BBQ sauce

Côte de boeuf, sélection Metzger — 55
Beef Rib

★ Tomahawk ou Longe de thon rouge, 350 gr min. — 59
Selon arrivage - Tuna loin or tuna ribs

Les Viandes de la Casserole

Le Boeuf (Beef)

Tartare de boeuf Charolais au couteau, frites maison et salade verte — 38
Knife-cut Charolais beef tartar, homemade French fries and green salad

Carpaccio de boeuf, frites - Beef carpaccio — 38

★ L'Incontournable Burger de la Casserole — 38
Burger served with cheese fondue

Entrecôte grillée - Grilled rib steak — 44

Entrecôte, sauce aux morilles - With morel mushroom sauce — 54

★ Paleron de boeuf du Chef et sa purée à la Truffe de chez Truffe ++++ — 49
Chuck of beef, truffled mashed potatoes

Côte de boeuf, sélection Metzger - Beef Rib — 55/pers.

Le Veau (Veal)

★ Tomahawk de côte de veau basse température, morilles et asperges — 49
Veal chop cooked at low temperature, morel muhrooms and asparagus

★ Milanaise de veau au panko - Veal chop Milanese style with Panko — 45

La Volaille (Chicken)

La cuisse de poulet fermier - Roast free-range chicken leg
- Nature - Plain — 36
- Sauce Béarnaise - Bearnaise sauce — 39
- Sauce aux Morilles - Morel mushroom sauce — 46
- Sauce Périgourdine & truffe - Foie gras sauce & truffle — 49

L'aile de poulet fermier - Roast free-range chicken wing
- Nature - Plain — 36
- Sauce Béarnaise - Bearnaise sauce — 39
- Sauce aux Morilles - Morel mushroom sauce — 46
- Sauce Périgourdine & truffe - Foie gras sauce & truffle — 49

Parmentier de canard, crème de cassis — 39
Duck breast parmentier, blackcurrent cream

Poulet entier à la truffe, sauce Périgourdine — 140
Whole truffled chicken, foie gras sauce

L'Agneau (Lamb)

Côtes d'agneau grillées au thym - Grilled lamb chops with thyme — 36

★ Agneau de 7 Heures, gratin & légumes confits — 42
Lamb cooked 7 hours, gratin and preserved vegetables

Epaule d'agneau confite - Preserved shoulder of lamb — 46/pers.

Le Porc (Pork)

★ Côte de porc Label Rouge caramélisée et ses coquillettes à la truffe — 42
Caramelized Label Rouge pork chop, pasta shells with truffle

Travers de porc confits, sauce barbecue — 41/pers.
Confit pork ribs, BBQ sauce

Nos Poissons

Pavé de saumon, beurre blanc à l'Apremont, riz basmati et salade d'herbes — 36
Thick steak of salmon,Apremont white butter sauce, basmati rice and herb salad

Tentacule de poulpe, crémeux d'avocat et mayonnaise spicy — 45
Octopus tentacle, creamy avocado and spicy mayonnaise

Noix de St Jacques et son risotto aux asperges vertes — 42
Sea scallop with green asparagus risotto

Curry de cabillaud, lait de coco et huile de coriandre — 38
Curry cod, coconut milk and coriander oil

Tomahawk ou Longe de thon — 59/pers.
Selon arrivage
Tuna loin or tuna ribs

Viandes d'exception
par la Maison Metzger
***

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