DEPUIS 1850

LE CHALET DE PIERRES

COURCHEVEL

ENTREES A PARTAGER

Burrata des Pouilles, copeaux de truffe - 41

Pizza à la truffe - 79

La tarte gourmande au Beaufort du Chalet de Pierres, bouquet de mâche - 35

Portion dégustation Wagyu japonais A5 (100g) - 70

Tartine gratinée aux morilles - 45

Foie gras frais mi-cuit, brioche aux écorces d'orange, confiture d'oignon doux, confiture de myrtille- 49

Poulpe braisé de Méditerranée, coulis de piquillos grillés, gremolata (persil, ail, orange) - 39

Salade d'endives blanches et rouges, tome et poire de Savoie, noix, vinaigrette miel moutarde aux herbes - 24

Tartare de saumon écossais « Label rouge », coriandre, citron vert, sauce soja et huile sésame, crème d'avocat, crackers de sésame - 35

Vitello tonato, tomates cerises, câpres et parmesan - 43

Houmous et pinsa - 29

Poke bowl, riz sauvage vinaigré, avocat, radis, tomate, chou rouge, fèves - 34

Planche de charcuterie des Vallées, beurre aux noix du Dauphiné - 39

Planche de fromages des Savoie, confiture de myrtilles - 39

Prix nets en euros, taxes et service inclus.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles au niveau de l'accueil du restaurant.

LE BANC DE L'ECAILLER

Plateau de l'écailler, *pour 2 personnes* - 250
Gambas Cameron, tourteau, sélection d'huitres, langoustines, crevettes roses, bulots

FROID

Huitres du moment ou huitres spéciales Gillardeau n°3
Six pièces - 65
Douze pièces - 120

Bulots, aïoli - 23
Tourteau mayonnaise - 39
Oursins de Galice - 69
Carpaccio de « Gambero Rosso » - 59

CHAUD

Gambas géante rôtie au beurre d'agrumes - 41
Langoustines grillées à la provençale - 59
Patte de King Crab - 180

SOUPES

La soupe de potiron,
servie dans sa miche - 29

La gratinée à l'oignon au bouillon de volaille - 33

Soupe de poissons de Méditerranée servie avec ses croutons et sa rouille - 34

SPECIALITES

Tartiflette des Savoie - 39
Pomme de terre, reblochon, lardons

Tartiflette des Savoie à la truffe - 62
Pomme de terre, reblochon, lardons, truffe

Fondue savoyarde - 43
Pour 2 personnes, prix par personne

Fondue savoyarde à la truffe - 63
Pour 2 personnes, prix par personne

PATES

Fusilli, sauce tomates rôties légèrement relevée, stracciatella, pesto et pignons de pin - 43

Tortellini artisanales farcies à la truffe, jus de viande truffé et vieux parmesan - 59

Rigatoni Neri, gambas françaises, pousses d'épinards, fleurettes de brocolis, pistaches torréfiées et estragon - 52

Risotto aux copeaux de truffe, tomates confites, parmesan - 45

Prix nets en euros, taxes et service inclus.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles au niveau de l'accueil du restaurant.

POISSONS

Saint-Jacques snackées, gnocchis artisanaux, beurre de sauge, tomates cerises confites et chips de parmesan - 51

Belle Sole rôtie, beurre de persil citronné, pommes grenailles sautées et légumes de saison - 76

Black Cod glacé au miso, choux kalé, pak-choï braisé et nouilles de riz sautées – 81

Cocotte de Lotte aux morilles, jus d'un rôti, légumes de saison et risotto au parmesan - 63

VIANDES D'EXCEPTION

Pavé de Wagyu japonais A5 grillé, fleur de sel, servi à point (100g) - 95

Noix d'entrecôte d'Argentine (300g) - 99

Tomahawk de Black Angus USA (1kg100) - 255
pour 2 personnes

Accompagnées de pommes grenailles, cocotte de légumes de saison et d'un assortiment de sauces

PLATS

Burger de Black Angus à la truffe, moliterno truffé, pommes frites – 69

Tartare de bœuf Charolais au couteau, pommes frites et bouquet croquant - 44

Filet de bœuf Simmenthal, vierge napolitaine, radicchio et roquette, crémeux de pommes de terre au parmesan - 59

Poulet fermier rôti français "Label rouge", sauce aux morilles, pommes grenailles, cocotte de légumes, *pour 2 personnes* - 169

Epaule d'Agneau des Alpilles, confite 7h sur l'os, jus comme un pain d'épices, pommes grenailles, cocotte de légumes
pour 2 personnes - 149

Suprême de volaille française, jus truffé , gnocchis truffés, légumes d'hiver - 44

Jambon à l'os caramélisé et ses coquilles à la truffe - 43

Salade César, coeur de romaine, aiguillettes de poulet crispy, pain grillé, parmesan, sauce césar - 39

GARNITURES

Ecrasé de pommes de terre - 15/ Ecrasé de pommes de terre à la truffe - 30
Pommes frites - 15 / Pommes frites à la Truffe - 30
Cocotte de légumes - 15
Salade verte - 15
Gnocchis artisanaux farcis truffés - 15
Coquilles à la truffe - 20

Prix nets en euros, taxes et service inclus.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles au niveau de l'accueil du restaurant.

BUFFET DES DESSERTS

La part du chef - 16

Le grand buffet de pâtisseries traditionnelles - 39

Bol de fruits rouges - 32

POUR LES ENFANTS

Jusqu'à 10 ans
Accompagné de légumes de saison et de frites

Aiguillettes de poulet croustillantes

Steak haché du boucher

Pâte à la tomate

Pavé de Saumon

25

Végétarien

Végan

Prix nets en euros, taxes et service inclus.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles au niveau de l'accueil du restaurant.