

DEPUIS 1850

LE CHALET DE PIERRES



COURCHEVEL

ENTRÉES

Burratina crémeuse truffée, tomate et granola maison

Pizza à la truffe

La tarte au Beaufort du Chalet de Pierres

Tartine aux morilles gratinée au Beaufort et mesclun

Foie gras brûlé, brioche, gelée de porto – Pistache et Cranberry

Ceviche du jour, lèche de tigre et fleur de sureau, avocat fumé, noisettes

Salade de Poulpes et encornets, haricots coco, tomates cerise et poutargue

Salade César, scarole, poulet grillé, copeaux de parmesan, Jalapenos

Saumon marinée au mezcal condiment tzatziki – Pommes de terre au paprika fumée

Œuf Bio coulant, petit épeautre crémeux aux morilles, mouillettes au beurre de truffe

Raviole Plin truffe, Fontina, velouté de cèpes, émulsion au lard de colonnata

Houmous Betterave, pain pita aux herbes

Assiette de charcuterie de la Vallée – Moutarde maison, beurre au piment d'Espelette

Assiette de fromages de Savoie (Beaufort, Reblochon et Tomme de Savoie)



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'ÉCAILLER

Huîtres spéciales Gillardeau n°3

Six pièces

Douze pièces

Bulots, aïoli

Tourteau ou pinces de tourteau (selon arrivage), mayonnaise

Poêlée de couteaux aux figatellu, tomate et olive taggiache

Carabineros Andalouses en persillade à la plancha

Assiette de 6 oursins

King crabe (300g)

Assiette de crevettes roses

Buisson de langoustines grillées

Assiette de l'écailler

½ tourteau, 6 huitres spéciales Marennes n°3, 2 langoustines grillées, 4 crevettes roses, bulots, palourdes

Plateau de l'écailler, pour 2 personnes

1 homard grillé, 1 tourteau, 12 huitres spéciales Marennes n°3, 4 langoustines grillées, 8 crevettes roses, bulots, palourdes

SOUPE

La soupe de potiron,
servie bien chaude dans sa miche

Le véritable gratiné d'oignons

Soupe de poissons de Méditerranée

VÉGANS ET VÉGÉTARIENS

Poke vegan, quinoa, avocats, tomates, radis,
Concombres, tofu, vinaigrette sweet chili

Cœur de laitue, tomates, oignons, fèves

Risotto parmesan, champignon, artichaud, herbes

Butternut rôti tamari, polenta aux soja et crémeux
au graine de tournesol

PÂTES

ET SPÉCIALITÉS

Gnochetti sarda à la truffe,
pecorino de toscane

Fettuccine au homard,
émulsion safrané

Risotto à la truffe et jus perlé

Tartiflette au reblochon fermier

Tartiflette à la truffe

Croziflette au reblochon fermier

Croziflette à la truffe

Fondue savoyarde,
pour 1 personne

Fondue savoyarde à la truffe,
pour 1 personne



POISSONS

Turbot rôti, coque, sauce au vin jaune
Belle sole cuite sur l'arrête, beurre blanc au vinaigre de champagne
Cœur de Thon mi cuit, vinaigrette gingembre et condiment asiatique
Dos de Bar grillé en croûte d'épices, vinaigrette tiède aux champignons

VIANDES D'EXCEPTION

Tomahawk de bœuf, Black Angus origine Australie, *pour 2 personnes* (1Kg300)
*Nourrie exclusivement d'herbes, suivi d'un régime de 150 jours
à base de céréales minutieusement choisies.*

Faux filet de Waguy Australie (300 gr)

Entrecôte Angus, origine Espagne, dry aged, 30 jours (300g)
Sélectionnée par Olivier Metzger chez Miguel Vergara, nourrie à l'herbe.

Sauce au choix : Poivre, Béarnaise, morille ou roquefort

PLATS

Le burger à la truffe du Chalet de Pierres
Tartare de bœuf au couteau, pickels, moutarde de colman's
Poulet fermier rôti aux morilles, *servi entier, pour 2 personnes*
Epaule d'agneau confite aux herbes, *pour 2 personnes*
Filet de bœuf, Simmental de bavière (200g)
Tagliata de Bœuf marinée, roquette, parmigiano reggiano, chipotlé
Coquelet mariné et grillé - fumé au foin

Garnitures

Pomme purée du Chalet - 15 / *Supplément* Truffles
Pommes frites - 15 / *Supplément* Truffles
Cocotte de légumes au beurre d'escargot
Gnocchi à la romaine, sauce tomate rôtie
Gratin de crozets du Chalet

Tous nos plats sont servis avec une garniture (truffles en supplément)



BUFFET DES DESSERTS

Le grand buffet de pâtisseries traditionnelles

La sélection du chef pâtissier, *pour 4 personnes*

POUR LES ENFANTS

Jusqu'à 10 ans

Le Cheeseburger

ou

Les Nuggets du Chalet

ou

Filet de poisson du jour

Garniture au choix : frites, pâte, légumes du moment



DEPUIS 1850

LE CHALET DE PIERRES



COURCHEVEL

LE BANC DE L'ÉCAILLER Coin Liomonade

Assiette de Charcuterie de Savoie

Assiette de fromage de Savoie

Soupe de Potiron et croûtons

Tartiflette

Croziflette

Croque-Monsieur

Assiette de frites

Dessert



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