

DEPUIS 1850

# LE CHALET DE PIERRES



COURCHEVEL

## ENTRÉES À PARTAGER

Burratina crémeuse truffée, tomates marinées à l'huile d'olive au basilic du château d'Estoublon - 39

Pizza à la truffe - 69

La tarte au Beaufort du Chalet de Pierres - 32

Tartine aux morilles gratinée au Beaufort et mesclun - 45

Foie gras mi-cuit, Panfrutto toasté, confit de figue au vinaigre balsamique, fruits secs torréfiés - 42

Ceviche du moment, avocat et tomate, vinaigrette de coriandre et lime - 28

Salade de poulpes et encornets, haricots coco, coulis de poivrons au spianata - 38

Saumon mariné citron, aneth condiment tzatziki - pommes charlotte aux herbes fraîches - 29

Œuf bio coulant, palet de polenta, crémeux aux morilles, tuile de pain - 31

Raviole Plin truffe fontina, velouté de cèpes, émulsion au lard de colonnata - 43

Houmous, crème de sésame, cumin, pain Sarde - 28

Assiette de charcuterie de la vallée, beurre aux noix du Dauphiné - 39

Assiette de fromages de Savoie (Beaufort, Reblochon et Tomme de Savoie) - 35



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

Huitres spéciales Marennes n°3  
*Six pièces - 45*  
*Douze pièces - 80*

Huitres spéciales Gillardeau n°3  
*Six pièces - 65*  
*Douze pièces - 120*

Bulots, aioli - 23

Tourteau ou pinces de tourteau (selon arrivage), mayonnaise - 38

Assiette de 6 oursins - 55

King crabe (300g) - 91

Assiette de crevettes roses - 41

Buisson de langoustines grillées - 55

Assiette de l'écailler - 99  
*½ tourteau, 6 huitres spéciales Marennes n°3, 2 langoustines grillées, 4 crevettes roses, bulots, palourdes*

Plateau de l'écailler, pour 2 personnes - 250  
*1 homard grillé, 1 tourteau, 12 huitres spéciales Marennes n°3, 4 langoustines grillées, 8 crevettes roses, bulots, palourdes*

### SOUPES

La soupe de potiron,  
servie bien chaude dans sa miche - 28

Le véritable gratiné d'oignons - 32

Soupe de poissons de Méditerranée - 33

### VÉGANS ET VÉGÉTARIENS

Poke vegan, quinoa, avocats, tomates, radis,  
Concombres, tofu, vinaigrette sweet chili - 29

Cœur de laitue, tomates, oignons, fèves - 22

Risotto parmesan, champignons, artichauts,  
herbes. 32

Pad Thai aux légumes croquants et nouille de riz  
32

### PÂTES ET SPÉCIALITÉS

Gnocchi sarda à la truffe  
et pecorino de toscane - 59

Fettuccine au homard,  
émulsion safrané - 69

Risotto à la truffe et jus perlé - 65

Tartiflette au reblochon - 39

Tartiflette à la truffe - 55

Croziflette au reblochon - 35

Fondue savoyarde - 39  
*pour 1 personne*

Fondue savoyarde à la truffe - 56  
*pour 1 personne*



## POISSONS

Saint Pierre, coque, émulsion marinière - 49

Belle sole cuite sur l'arête, beurre blanc au vinaigre de champagne - 69

Cœur de Thon mi cuit, vinaigrette asiatique - 51

Dos de Bar grillé en croûte d'épices, vierge aux agrumes - 63

## VIANDES D'EXCEPTION

Sélection Metzger

Tomahawk de bœuf, Black Angus origine Etat Unis, *pour 2 personnes* (1Kg300)

*Nourrie exclusivement d'herbes, suivi d'un régime de 150 jours  
à base de céréales minutieusement choisies.*

230

*Sélection de sauces du chef*

Faux filet de Wagyu Australie (200 gr)

145

Entrecôte Angus, origine UK, dry aged, 30 jours (300g)

98

## PLATS

Le burger à la truffe du Chalet de Pierres - 69

Tartare de bœuf au couteau, condiments, moutarde douce de la « maison Fallot » - 43

Poulet fermier rôti aux morilles, *servi entier, pour 2 personnes* - 149

Épaule d'agneau confite aux herbes, *pour 2 personnes* - 121

Filet de bœuf, Simmental de Bavière (200g) - 59

Tagliata de bœuf, vierge napolitaine, roquette, parmigiano reggiano - 39

Suprême de volaille farci aux champignons, jus réduit - 38

Salade César, romaine, poulet croustillant, copeaux de parmesan, sauce césar - 39

Garnitures

Pomme purée du Chalet 15/ *Supplément Truffles* 15

Pommes frites 15 / *Supplément Truffles* 15

Cocotte de légumes au beurre d'escargot 15

Gnocchi, sauce tomate rôtie 15

Gratin de crozets du Chalet 15

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



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 - 36

## **POUR LES ENFANTS**

*Jusqu'à 10 ans*

Cheeseburger accompagné de frites

*ou*

Pâtes à la bolognaise

*ou*

Filet de poisson du jour accompagné de riz

21

