


DEPUIS 1850


LE CHALET DE PIERRES



COURCHEVEL

ENTREES A PARTAGER

 Burrata des Pouilles, copeaux de truffe - 41

 Pizza à la truffe - 79


 La tarte soufflée au Beaufort du Chalet de Pierres, bouquet de mâche – 34

Portion dégustation Wagyu Kagoshima A5 (100g)- 70

Tartine aux morilles gratinée au Beaufort - 45

Foie gras mi-cuit, Panfrutto toasté, échalotes et myrtilles confites au Saba et tuile de fruits secs - 49

Poulpe braisé, piperade de poivrons, piquillos grillés au spianata, condiment de pomme verte et céleri –39

 Cœur de sucrine, agrumes, salade, herbes fraîches, fruits secs, huile d'olive du Château d'Estoublon - 23

Tartare de thon, coriandre, citron vert, purée d'avocats, sauce soja, sésame- 35

Houmous, crème de sésame, cumin, pain pita – 29

Focaccia, stracciatella et jambon de pays – 34


 Poke bowl, riz vinaigré, avocat, tomates, chou rouge, radis, concombre, sauce sweet chili – 34

Planche de charcuterie de la Vallée, beurre aux noix du Dauphiné - 39

Planche de fromages de Savoie, confit de myrtilles – 39



LE BANC DE L'ÉCAILLER

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

FROID


Huitres Tarbouriech de Méditerranée n°3 ou huitres spéciales Gillardeau n°3
Six pièces - 65
Douze pièces - 120

Bulots, aïoli - 23
Tourteau mayonnaise - 39
Oursins de Galice - 68
Assiette de crevettes roses - 41

CHAUD

Gambas géante rôtie au beurre d'agrumes - 39
Langoustines grillées à la provençale - 55
Couteaux poêlés - 34
Patte de King Crab du Kamchatka - 180

SOUPES

 La soupe de potiron,
servie bien chaude dans sa miche - 29

Le véritable gratiné d'oignons, au bouillon de
volaille - 33

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

SPECIALITES

Tartiflette au reblochon - 41


Tartiflette à la truffe - 61


Croziflette au reblochon - 38

Fondue savoyarde - 42
Pour 2 personnes, prix par personne


Fondue savoyarde à la truffe - 62
Pour 2 personnes, prix par personne

PATES

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

 Linguini à la truffe, copeaux de
parmesan - 59

Rigatoni Neri, gambas françaises « triple 0 »,
courgettes fondantes, pistaches torréfiées et
estragon - 51

 Risotto asperges, tomates confites, copeaux
de truffe et parmesan - 44



POISSONS

Saint-Jacques snackées, gnocchis au pesto, tomates cerises et pignons de pin – 49

Belle Sole façon meunière, écrasé de pommes de terre et asperges - 75

Cocotte de lotte aux morilles cuite au four à braise, jus d'un rôti - 63

VIANDES D'EXCEPTION

Faux filet de bœuf Wagyu A5 Kagoshima, sel rose de l'Himalaya (100g) - 95

Noix d'entrecôte d'Argentine, sauce chimichuri (300g) – 99

Tomahawk de Black Angus USA (1kg200), *pour 2 personnes* - 245

Accompagnées d'un écrasé de pommes de terre, de légumes du moment et d'un assortiment de sauces

PLATS

Burger à la truffe du Chalet de pierres, pommes frites et bouquet de jeunes pousses - 72

Tartare de bœuf Charolais au couteau du Chalet, pommes frites et légumes marinés – 43

Filet de bœuf Simmenthal en tagliata, vierge napolitaine, roquette, crémeux de pommes de terre au parmesan - 61

Poulet fermier rôti, sauce aux morilles, écrasé de pommes de terre et jeunes légumes glacés,
pour 2 personnes - 159

Epaule d'Agneau confite sur l'os, jus comme un pain d'épices, boulgour aux herbes fraîches, légumes confits, *pour 2 personnes* - 134

Suprême de volaille truffé, écrasé de pommes de terre, légumes du moment - 43

Jambon à l'os caramélisé et ses coquilles à la truffe - 42

Salade César, romaine, poulet croustillant, copeaux de parmesan, sauce césar - 41

GARNITURES

Ecrasé de pommes de terre - 15/ Ecrasé de pommes de terre à la Truffe - 40

Pommes frites - 15 / Pommes frites à la Truffe - 40

Cocotte de légumes - 15 / Cocotte de légumes à la Truffe - 40

Salade verte – 15 / Salade verte à la Truffe – 40



BUFFET DES DESSERTS

La part du chef - 16

Le grand buffet de pâtisseries traditionnelles - 38

Bol de fruits rouges - 32

POUR LES ENFANTS

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

Aiguillettes de poulet panées

Steak haché du boucher



Pâte à la tomate

Pavé de Saumon

24



Végétarien



Végan

