



Bagatelle

Courchevel





Partager d'agréables moments de convivialité autour de nos tables
Share memorable moments of conviviality around our tables

ENTRÉES

Cœur de laitue comme à la maison <i>Heart of lettuce, maple syrup vinaigrette, torrefied cereal mix</i>	19	Salade de Savoie <i>Savoy salad, endives, tomme cheese and ham from Savoy, Grenoble walnuts, vinaigrette with honey</i>	29
Haricots verts rafraîchis, feuilles de livèche <i>Fresh green beans, lovage leaves, shallots, black garlic vinaigrette</i>	26	Bol des Alpes <i>Alpine bowl, red and white quinoa, pear, roasted squash with yuzu, pumpkin seeds</i>	35
Soupe du jour <i>Soup of the day</i>	MP		

CRUDOS

Avocat, gomasio de pistache et huile de curry <i>Avocado, pistachio gomasio and curry oil, old balsamic vinegar, pomegranate seeds</i>	19	Tartare de thon <i>Yellowfin tuna tartar, avocado, cilantro, soy vinaigrette</i>	38
Bavette Wagyu en tartare, pain croustillant <i>Wagyu flank steak tartare, crispy bread, with hazelnut butter, Melanosporum truffle shavings (extra +17)</i>	32	Carabineros en carpaccio, vinaigrette à la bergamote <i>Carabineros prawns carpaccio, bergamot vinaigrette, olive oil, basil leaves</i>	42
Ceviche de daurade <i>Sea bream ceviche, sweet potato, salted and roasted peanuts, Leche del Tigre, cilantro</i>	36		



COMFORT FOOD

Pomme de terre confite, sauce albufera <i>Confit potato, albufera sauce, foie gras, Melanosporum truffle, torrefied hazelnuts from Piemont</i>	42	Mont d'Or à la truffe Melanosporum <i>Mont d'Or with Melanosporum truffle, toasted bread, new potatoes</i>	76
Planche de charcuterie de Savoie et fromage du MOF d'Annecy <i>Selection of local charcuterie and cheese from Annecy's «best worker in France», toasted country bread</i>	55	Pizza à la truffe noire <i>Black truffle pizza, Fior di Latte, Beaufort from the Valley, Melanosporum truffle</i>	78

CAVIARS

	30 g	50 g	125 g
Kristal Caviar	180	280	690
Beluga Imperial Caviar		990	2 390



DANS NOS PRÉS

Cheeseburger montagnard <i>Mountain cheeseburger, Charolais beef, raclette cheese from Savoy, caramelized onions, cocktail sauce</i>	45	Chausson de foie gras de canard <i>Duck foie gras turnover, smoked bacon, black truffle, red wine sauce</i>	62
Carré d'agneau des Pyrénées fumé au foin et romarin <i>Hay and rosemary smoked rack of lamb from Pyrenees, eggplant caviar, thin basil leaves</i>	48	Poulet fermier entier du sud ouest à l'estragon <i>Whole free-range chicken from the south west with tarragon, new potatoes, onions, poultry juice</i>	110
Filet de boeuf Charolais grillé <i>Grilled Charolais beef tenderloin, with pepper sauce</i>	52	Cocotte mijotée du jour <i>Casserole of the day</i>	MP
		Humeur du boucher <i>Butcher's daily cut</i>	MP

PRÈS DE NOS CÔTES

Cabillaud caramélisé aux agrumes <i>Citrus caramelized cod fish, citrus glaze, wild thyme, fresh herbs</i>	42	Langouste grillée (min. 800 g) <i>Grilled spiny lobster (min. 800 g), seasonal vegetables</i>	46 / 100 g
Coquilles Saint-Jacques rôties au jus de rhubarbe <i>Roasted sea scallops with rhubarb juice, rhubarb stick, parsnip cream</i>	55	Linguine à la langouste (min. 800 g) <i>Spiny lobster linguine (min. 800 g), lobster bisque, cherry tomatoes</i>	46 / 100 g
Pêche du jour <i>Fresh fish of the day</i>	MP		

PASTA

Gnocchi alla stracciatella <i>Artisanal gnocchi and stracciatella, tomato sauce, olive oil, basil leaves</i>	38	Paccheri aux morilles <i>Paccheri with creamy morel sauce, cured egg yolk, parsley</i>	52
Langoustines rôties, fregola di sarda <i>Roasted langoustines, fregola di sarda, squash, grilled chestnuts, saffron pistil from Provence</i>	48		



COMPLÉTER VOS PLATS

Purée nature ou purée à la truffe <i>Mashed potatoes or truffle mashed potatoes</i>	12 / 26	Riz à la provençale <i>Provençal rice</i>	12
Frites nature ou frites à la truffe <i>French fries or truffle French fries</i>	12 / 26	Tian de légumes <i>Vegetables tian</i>	12
Légumes de saison <i>Seasonal vegetables</i>	12	Pomme de terre à la braise <i>Braised potato</i>	12
Haricots verts en persillade <i>Green beans in parsley</i>	12	Poêlée de champignons du moment <i>Seasonal pan-fried mushrooms</i>	26

ST. TROPEZ / COURCHEVEL / LONDON / ST. BARTH / NEWYORK / MIAMI / TULUM
BUENOS AIRES / PUNTA DEL ESTE / RIO DE JANEIRO / SÃO PAULO / DUBAI / BAHRAIN

