

BAGATELLE
COURCHEVEL



ST.TROPEZ | COURCHEVEL | MYKONOS | BODRUM | LONDON | MIAMI | ST.BARTHS
TULUM | LOS CABOS | BUENOS AIRES | SÃO PAULO | DUBAI | BAHRAIN | RIYADH | DOHA



Drawing inspiration from our Mediterranean roots and punctuated by the seasons, our cuisine is joyful, authentic, modern and generous

SUR LE POUCE

Pomme Spunta farcie, foie gras poêlé, sauce Albufera <i>Stuffed baked potato on pan-fried foie gras with Albufera sauce (extra black truffle MP)</i>	38
Légumes d’hiver en tempura, gomasio à la pistache <i>Winter vegetables in tempura, pistachio gomasio</i>	20
Pizza à la fior di latte, aux truffes Melanosporum <i>Pizza fior di latte, topped with Melanosporum truffles</i>	75
Velouté de courge au curcuma, châtaignes au four <i>Pumpkin soup with turmeric, baked chestnuts</i>	18
Barbajuans aux champignons des bois <i>Barbajuans fried ravioli, forest mushrooms</i>	16
La Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP <i>La Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP</i>	30

LE CRU

Tartare de boeuf Charolais, poutargue d'œuf bio <i>Charolais beef tartare, organic egg bottarga (extra caviar Kristal 30 g MP)</i>	25
Ceviche de daurade, aux agrumes, raisin de la mer <i>Sea bream ceviche with citrus fruits and sea grapes</i>	28
Gamberoni rouges, huile d'olive, citron noir d'Oman <i>Red gamberoni carpaccio, olive oil, Oman black lemon</i>	38
Saint-Jacques marinées au jus de grenade et hibiscus <i>Marinated Scallops in pomegranate and hibiscus juice</i>	28
Carpaccio de Bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria <i>Sea bass carpaccio, tonnato sauce, Pantelleria capers</i>	36
Tartare de thon Bagatelle, vinaigrette à l'Espelette <i>Bagatelle tuna tartar, with an Espelette pepper vinaigrette (extra caviar Kristal 30 g MP)</i>	33

LA VIANDE

Poulet fermier bio entier à l'estragon en croûte de sel aux aromates <i>Whole organic free-range chicken with tarragon, in an aromatic salt crust</i>	115
Faux-filet de boeuf Charolais, sauce au poivre Sarawak <i>Charolais beef ribeye, Sarawak pepper sauce</i>	46
Travers de porc grillés, rôtis à la fleur de miel <i>Grilled ribs, roasted with honey flower</i>	38
Mijoté d'agneau aux légumes d'hiver confits <i>Lamb stew with candied winter vegetables</i>	40

LE POISSON

Poisson de la pêche côtière cuit dans des feuilles de châtaignier <i>Freshly caught coastal fish, marinated and cooked in chestnut leaves</i>	MP
Omble chevalier à la vapeur, fumet au champagne <i>Steamed arctic char, champagne fumet</i>	42
Goujonnette de sole, artichauts violets, façon "Murat" <i>Goujonnette of sole, purple artichokes, "Murat" style</i>	48
Gambas grillées aux kumquats, jus de crustacé <i>Grilled prawns, kumquats, shellfish juice</i>	46

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

Purée de pommes de terre, beurre noisette <i>Mashed potatoes, brown butter (extra truffle MP)</i>	11	Haricots verts sautés au beurre demi-sel <i>Sautéed green beans, semi-salted butter</i>	11
Courge butternut gratinée au comté AOP <i>Butternut squash au gratin with PDO Comté cheese</i>	11	Salade de jeunes pousses comme à la maison <i>Salad of young shoots, like at home</i>	18
Lentilles Beluga, saucisse de Morteau <i>Beluga lentils, Morteau sausage</i>	16	Pommes frites à l'origan <i>Oregano French fries (extra truffle MP)</i>	10

SALADES

Salade d’herbes, artichauts violets, olives Taggiasche <i>Herbs salad, purple artichokes, Taggiasche olives</i>	24
Chou Kale à l’orange, baies de Goji, noisettes du Piémont <i>Kale with orange, Goji berries, Piémont hazelnuts</i>	23
Salade de radicchio, petit épeautre de Provence au pesto <i>Radicchio salad, small spelt from Provence with pesto</i>	25

PÂTES

Plin au Castelmagno Cacio e Pepe, truffe noire <i>Plin Castelmagno Cacio e Pepe, black truffle</i>	66
Mezzi Rigatoni torréfiées, joue de bœuf confite à la marjolaine <i>Rigatoni mezzi, beef cheek confit, marjoram</i>	32
Bucatini, tomates des Pouilles, stracciatella, huile d'olive <i>Bucatini, Apulian tomatoes, stracciatella, olive oil</i>	28

Corporate Chef: Rocco Seminara
Executive Chef: Jules Pronost



" If you didn't post it, it didn't happen."
@bagatellecourchevel

Tous nos prix sont en Euros
All our prices are in Euros

