

BAGATELLE COURCHEVEL

SUR LE POUCE

**Pomme de terre farcie, foie gras poêlé,
sauce Albufera truffée** E, D, C, SO, S
*Spunta potatoes stuffed with pan-fried foie gras, Albufera
truffle sauce (extra truffle +14)*

**Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala
Campana DOP** C, E, G, D
Eggplant parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP

**Pizza Romaine à la fior di latte de Lecce, Cacio & pepe,
truffe Melanosporum** G, D, N, SE, SO
*Roman pizza with fior di latte from Lecce, Cacio & pepe,
Melanosporum truffle*

**Chou-fleur en tempura au cumin, pesto
à la menthe** G, D, N, SE, SO
Cauliflower tempura with cumin, fresh mint pesto

**Velouté aux légumes d'hiver, pain de campagne
grillé à l'huile d'herbes** G, D, N, C
*Cream of winter vegetables, grilled country bread with
herb-infused oil*

LE CRU

**Gamberonis rouges de Méditerranée en carpaccio,
citron noir de Valence** C, E, SE, SH, S, MU
*Mediterranean red gamberoni carpaccio,
Valencia black lemon*

**Carpaccio de bar, façon tonnato, câpres
de Pantelleria croustillantes** E, F, S, D, C
Sea bass carpaccio, Tonnato sauce, Pantelleria crispy capers

**Fines tranches de bœuf marinées aux épices,
poutargue d'œuf** E, D, MU, S, N
*Thin slices of beef marinated in spices,
egg bottarga*

**St-Jacques en carpaccio marinées aux agrumes
& tagète** MO, S
Scallops carpaccio, marinated with citrus & marigold

**Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment
d'Espelette** SH, F, E, S, C
Bagatelle tuna tartar, avocado, Espelette pepper vinaigrette

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari E, F, G, D, SH, SO, N, S, SE
Bagatelle's caviar selection by Kaviari

Kristal

50 g - 240

125 g - 590

Oscietre Gold

50 g - 320

125 g - 790

Beluga

50 g - 840

125 g - 2100

SALADES

**Cœur de romaine grillé au Barolo,
Pecorino Romano** C, F, MU, D, E, S
Grilled Romaine heart with Barolo and Pecorino Romano

**Salade Riviera, épeautre de Provence, artichauts
violets, baies de Goji** C, G, N, S, D, MU, SO
*Riviera salad, spelt from Provence, purple artichokes,
Goji berries*

**Betteraves cuites dans la braise fumée, fromage
frais au sumac** D, S, SE
Beets cooked in smoldering embers, fresh cheese with sumac

PÂTES

**Ravioles « Del Plin » au Castelmagno mijotées
à la truffe noire** E, G, D
Tiny ravioli « Del Plin » with Castelmagno, black truffle

**Linguine aux tomates des Pouilles, stracciatella
à l'huile d'olive** E, G, D, S
*Linguine with Pugliese tomatoes, stracciatella
with olive oil*

**Rigatoni de blé dur torréfié, joue de bœuf confite
à la marjolaine** C, G
Whole wheat rigatoni, beef cheek confit with marjoram

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

LA VIANDE

- B** **Poulet fermier entier au beurre d'estragon, en croûte de sel aux aromates** C, E, G, D 115
Whole organic free-range chicken with tarragon, in an aromatic salt crust
- Épaule d'agneau des Alpes mijotée aux légumes d'hiver confits** G, E, C, D 38
Lamb shoulder from the Alps, braised with candied winter vegetables
- Onglet de bœuf Angus IGP grillé au thym, sauce au poivre Sarawak** G, C, S 46
Grilled Angus PGI beef hanger steak with thyme, Sarawak pepper sauce
- Travers de porc grillés au feu de bois laqués aux épices & au miel d'agrumes** S 38
Pork ribs, grilled over a wood fire, lacquered with spices and citrus honey

LE POISSON

- B** **Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de châtaignier** C, F, D, S MP
Whole fish from the coastal fishery, cooked in chestnut leaves
- Ombre chevalier à la vapeur, jus de marinière à la livèche** F, D, C 40
Steamed Artic char, marinière jus with lovage
- Poulpe de roche confit-grillé, parfumé au citron, aux olives Taggiasches** MO, MU, N, S 38
Confit-grilled rock octopus, infused with lemon, and Taggiasche olives
- Gambas marinées à la citronnelle, kumquats rôtis, poivre de Timut** SH, C, N, S, D 44
King prawns marinated in lemongrass, roasted kumquats,

POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

- B** **Purée de pommes de terre au beurre noisette** D 11
Mashed potatoes with brown butter (extra truffle +11)
- B** **Riz mijoté au jus de veau, riz soufflé, citron - noix de cajou** D, C, S, SE, N, E, MU 16
Simmered rice in veal jus, puffed rice, lemon - cashew nuts
- Broccoletti sautés à l'huile d'olive épicée, citron jaune confit** N, D, S 15
Broccolini sautéed with spiced olive oil, lemon confit
- Salade de jeunes pousses, vinaigrette à la moutarde** MU, C, S 16
Baby greens salad with mustard vinaigrette
- Pommes frites à la fleur de sel et origan** D 11
French fries with fleur de sel and oregano (extra truffle +13)
- Courge rouge marinée et grillée au vinaigre de grenade** D, G, C 12
Marinated and grilled red squash with pomegranate vinegar

Corporate Chef: Rocco Seminara

Executive Chef: Jules Pronost



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

B Worldwide Signature Dishes

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