

# BAGATELLE COURCHEVEL

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

## SUR LE POUCE

**Couteaux sautés, jus de marinère au safran de l'arrière-pays** <sup>E, D, C, SO, SU</sup>  
Sautéed razor clams, marinara juice with saffron from the countryside

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

**Pizza Romaine à la fior di latte de Lecce, Cacio & pepe, truffe Melanosporum (extra caviar Oscietre 50 g)** <sup>G, D, N, SE, SO</sup>  
Roman pizza with fior di latte from Lecce, Cacio & pepe, Melanosporum truffle (extra caviar Oscietre 50 g)

**Pomme de terre farcie, Calamaretti poêlés, jus de crustacés** <sup>G, D, N, SE, SO</sup>  
Stuffed potato, pan-fried calamaretti, shellfish jus

**Lentilles Beluga mijotées, émulsion d'épinards, caviar Kristal 10g** <sup>G, D, N, C</sup>  
Stewed Beluga lentils, spinach emulsion, Kristal caviar 10g

## LE CRU

**Langoustines rafraîchies, pesto de celeri, orange sanguine, olive Taggiasche** <sup>C, E, SE, SH, SU, MU</sup>  
Langoustine, celery pesto, blood orange, Taggiasche olive

**Carpaccio de bar, façon tonnato, câpres de Pantelleria croustillantes** <sup>E, F, SU, D, C</sup>  
Sea bass carpaccio, Tonnato sauce, Pantelleria crispy capers

**Feuilles de bœuf marinées, vierge au pickles de moutarde et concombre** <sup>E, D, MU, SU, N</sup>  
Marinated beef leaf, mustard and cucumber pickles

**Ceviche d'huîtres Gillaudeau n°00 au Champagne, œufs de truite** <sup>MO, SU</sup>  
Gillaudeau n°00 oyster ceviche with champagne, trout roe

**Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette** <sup>SH, F, E, SU, C</sup>  
Bagatelle tuna tartar, avocado, Espelette pepper vinaigrette

## LA VIANDE

**Poulet fermier entier au beurre d'estragon, en croûte de sel aux aromates** <sup>C, E, G, D</sup>  
Whole organic free-range chicken with tarragon, in an aromatic salt crust

**Ris de veau rôti aux aromates, légumes mijotés au jus** <sup>G, E, C, D</sup>  
Veal sweetbreads roasted with herbs, vegetables simmered in jus

**Onglet de bœuf Angus IGP grillé au thym, jus de Daube à la Niçoise** <sup>G, C, SU</sup>  
Grilled IGP Angus beef hanger steak with thyme, Daube à la Niçoise jus

**Filet de canette grillé, tatin de coing caramélisé, émulsion de jus** <sup>SU</sup>  
Grilled duckling fillet, caramelized quince tatin, jus emulsion

## LE POISSON

**Poisson entier de la pêche côtière, cuit dans les feuilles de clémentine** <sup>C, F, D, SU</sup>  
Whole fish from the coastal fishery, cooked in clementine leaves

**Ombre chevalier à la vapeur, jus de marinère à la livèche** <sup>F, D, C</sup>  
Steamed Artic char, marinère jus with lovage

**Coquille Saint-Jacques au four, barde de capucin, Béarnaise au Barolo** <sup>MO, MU, N, SU</sup>  
Oven-baked scallops, wild chicory, Bearnaise sauce with Barolo wine

**Homard bleu Thermidor, cuit sur des baies de Myrte, pousses d'épinard à la moutarde** <sup>SH, C, N, SU, D</sup>  
Thermidor blue lobster, cooked on Myrtle berries, mustard spinach shoots

## POUR ACCOMPAGNER VOS PLATS

**Purée de pommes de terre au beurre noisette (extra truffe +14 / extra caviar Kristal 15 g MP)** <sup>D</sup>  
Mashed potatoes with brown butter (extra truffle +14 / extra caviar Kristal 15 g MP)

**Riz mijoté au jus de veau, riz soufflé, citron - noix de cajou** <sup>D, C, SU, SE, N, E, MU</sup>  
Simmered rice in veal jus, puffed rice, lemon - cashew nuts

**Cardon gratiné au comté 24 mois, jus de viande corsé** <sup>N, D, SU</sup>  
Cardoon au gratin with 24-month Comté cheese, robust meat jus

**Pommes frites à la fleur de sel et origan (extra truffe +14)** <sup>D</sup>  
French fries with fleur de sel and oregano (extra truffle +14)

**Bihia de maïs crémeux au piment d'Espelette** <sup>D, G, C</sup>  
Creamy corn Bihia with Espelette pepper

**Salade de fenouil Stracciatella, copeaux de poutargue, huile de basilic** <sup>MU, C, S, U</sup>  
Stracciatella fennel salad, shavings of bottarga, basil oil

## SALADES

**Raddichio grillé au Cinotto, Pecorino Romano, fines herbes** <sup>C, F, MU, D, E, SU</sup>  
Grilled Raddichio with Cinotto, Pecorino Romano, herbs

**Salade Riviera, épeautre de Provence, artichauts violets, baies de Goji** <sup>C, G, N, SU, D, MU, SO</sup>  
Riviera salad, spelt from Provence, purple artichokes, Goji berries

**Carottes de couleurs cuites dans la braise, coulis au cresson de fontaine** <sup>D, SU, SE</sup>  
Braised coloured carrots with watercress sauce

## PÂTES

**Ravioles « Del Plin » au Castelmagno mijotées à la truffe noire (extra caviar Kristal 30 g)** <sup>E, G, D</sup>  
Tiny ravioli « Del Plin » with Castelmagno, black truffle (extra caviar Kristal 30 g)

**Linguine aux tomates des Pouilles, calamaretti & bonite séchée** <sup>G, E, F, SU, MO</sup>  
Linguine with Pugliese tomatoes, calamaretti & dried bonito

**Cannelloni aux herbes gratinées, foie gras poêlé, sauce Albufera** <sup>C, G</sup>  
Herbed cannelloni au gratin, pan-fried foie gras, Albufera sauce

### CAVIAR

**Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari** <sup>E, F, G, D, SH, SO, N, SU, SE</sup>  
Bagatelle's caviar selection by Kaviari

	Kristal	Oscietre Gold	Beluga
50 g - 260	50 g - 350	50 g - 850	
125 g - 600	125 g - 800	125 g - 2100	

*Corporate Chef: Rocco Seminara*

*Executive Chef: Jules Pronost*



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

**Worldwide Signature Dishes**

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