

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 G, SO, D, N, C, SE, MO
Sautéed razor clams, marinara juice with saffron from the countryside

Aubergine à la Parmigiana, mozzarella di Bufala Campana DOP G, E, P, SO, D, C
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) G, D, N, SE, SO
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 E, D, SH, SU
Stuffed potato, pan-fried calamaretti, shellfish jus

Lentilles Beluga mijotées, émulsion d'épinards, caviar Kristal 10g F, P, D, C
Stewed Beluga lentils, spinach emulsion, Kristal caviar 10g

LE CRU

Langoustines rafraîchies, pesto de celeri, orange sanguine, olive Taggiasche P, D, N, C, SH
Langoustine, celery pesto, blood orange, Taggiasche olive

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

Feuilles de bœuf marinées, vierge au pickles de moutarde et concombre G, P, C, MU, SU
Marinated beef leaf, mustard and cucumber pickles

Ceviche d'huîtres Gillaudeau n°00 au Champagne, œufs de truite F, P, C, SU, MO
Gillaudeau n°00 oyster ceviche with champagne, trout roe

Tartare de thon Bagatelle, avocat, vinaigrette au piment d'Espelette P, SH, F, SU
Bagatelle tuna tartar, avocado, Espelette pepper vinaigrette

LA VIANDE

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

Ris de veau rôti aux aromates, légumes mijotés au jus P, D, N, C, SU
Veal sweetbreads roasted with herbs, vegetables simmered in jus

Onglet de bœuf Angus IGP grillé au thym, jus de Daube à la Niçoise P, D, C, SU
Grilled IGP Angus beef hanger steak with thyme, Daube à la Niçoise jus

Filet de canette grillé, tatin de coing caramélisé, émulsion de jus G, E, P, D, N, C, SU
Grilled duckling fillet, caramelized quince tatin, jus emulsion

LE POISSON

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

Ombre chevalier à la vapeur, jus de marinère à la livèche G, F, P, D, C, MU, SU
Steamed Artic char, marinère jus with lovage

Coquille Saint-Jacques au four, barde de capucin, Béarnaise au Barolo E, P, D, SU, MO
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 G, P, SH, D, C, MU, SE, SU
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) D
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 E, N, C, MU, SU
Simmered rice in veal jus, puffed rice, lemon - cashew nuts

Cardon gratiné au comté 24 mois, jus de viande corsé G, F, D, C, SU
Cardoon au gratin with 24-month Comté cheese, robust meat jus

Pommes frites à la fleur de sel et origan (extra truffe +14) P, SO, D, SE
French fries with fleur de sel and oregano (extra truffle +14)

Bihia de maïs crémeux au piment d'Espelette D, C
Creamy corn Bihia with Espelette pepper

Salade de fenouil Stracciatella, copeaux de poutargue, huile de basilic F, D
Stracciatella fennel salad, shavings of bottarga, basil oil

SALADES

Raddichio grillé au Cinotto, Pecorino Romano, fines herbes E, F, P, D, C, MU, SU
Grilled Raddichio with Cinotto, Pecorino Romano, herbs

Salade Riviera, épeautre de Provence, artichauts violets, baies de Goji G, P, C, SU
Riviera salad, spelt from Provence, purple artichokes, Goji berries

Carottes de couleurs cuites dans la braise, coulis au cresson de fontaine D, C, SU
Braised coloured carrots with watercress sauce

PÂTES

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

Linguine aux tomates des Pouilles, calamaretti & bonite séchée G, E, D, F, C, SU, MO
Linguine with Pugliese tomatoes, calamaretti & dried bonito

Cannelloni aux herbes gratinées, foie gras poêlé, sauce Albufera G, E, D, C, SU
Herbed cannelloni au gratin, pan-fried foie gras, Albufera sauce

CAVIAR

Sélection de caviar Bagatelle par Kaviari G, E, F, SO, D, SE, SU
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