



Je suis ravie de vous faire découvrir mon univers sucré, pensé pour éveiller vos papilles et vous offrir des instants de douceur aux sommets des monts enneigés.

Chaque dessert est conçu comme une invitation à explorer des saveurs uniques, élaborées à partir d'ingrédients locaux et de saison, choisis avec soin.

Ma démarche repose sur l'équilibre parfait entre textures et goûts: le croquant se mêle au fondant pour créer des moments gourmands inoubliables.

Nos douceurs se déclinent autour de chocolats riches et intenses, de fruits de saison qui apportent une touche de fraîcheur, et de créations légères et aériennes qui fondent délicatement en bouche.

À travers ces recettes, j'aime raconter des histoires et offrir des expériences qui marquent. Chaque bouchée traduit ma passion pour les saveurs délicates et mon envie de vous emmener dans un voyage gourmand, où légèreté et raffinement se rejoignent. Bienvenue dans cet univers sucré alpin, où la douceur se mêle à l'élégance.

Laissez-vous séduire par notre menu et vivez une expérience culinaire mémorable.

Manon Santini

DOUCEURS

- The Bagatelle World** E, G, N, D 18
Mousse légère à la vanille, crémeux au caramel, croustillant aux noix de cajou
Light vanilla mousse, creamy caramel, cashew nut crunch
- Pizzetta au chocolat Jivara, noisettes du Piémont** 34
caramélisées E, G, N, D, SO, SE
Jivara chocolate pizzetta with caramelized Piedmont hazelnuts
World Champion Dessert Pizza in 2019, by Manon Santini
- Tropézienne à la vanille de Madagascar** E, G, D 16
Brioche "Tropézienne" cake filled with delicate Madagascar vanilla cream
- Crêpes dentelles, crème légère au rhum ambré, Dulce de leche** E, G, D, SU 16
Delicate crispy crêpes, light amber rum cream, Dulce de leche
- Pomme rôtie, écume de génépi & sarrasin grillé, sorbet pomme verte** E, D 14
Caramelized apple, crispy buckwheat, génépi foam, green apple sorbet
- Tarte au citron meringuée, sorbet citron vert** E, G, D, N 14
Lemon tart with custard cream, meringue, and lime sorbet
- Glaces : vanille, chocolat, café** E, G, D, N, SO 12
Ice creams: vanilla, chocolate, coffee
- Sorbets: citron, fraise, coco** E, G, D 12
Sorbets: lemon, strawberry, coconut

Corporate Pastry Chef: Manon Santini
Executive Chef: Jules Pronost



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

Worldwide Signature Dishes

D - DAIRY | G - GLUTEN | E - EGGS | N - NUTS | P - PEANUTS
SE - SESAME | SO - SOYA BEANS | S - SULPHITES | F - FISH

BOISSONS CHAUDES

CAFÉS - Costadoro - 100% Arabica

Espresso	5,5	Café Crème - Latte	9
Noisette - Espresso Macchiato	5,5	Cappuccino	9
Café Allongé - Americano	8	Double Espresso	9

THÉS

Dammann sélection

Gunpowder, Darjeeling, Camomille, Verveine	8
---	---

WHISKYS 4 cl

Yamazaki 12 YO	40
Chivas Royal Salute 21 YO	48

COGNACS

Hennessy X.O 4 cl	50
Remy Martin Louis XIII 1 cl	125

LIQUEURS 5 cl

Limoncello	15
Grand Marnier	25
Cuvée Louis Alexandre	

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

Please advise your server of any special dietary requirements, including intolerances and allergies. Consuming raw or undercooked meats, poultry, seafood, shellfish, or eggs may increase your risk of foodborne illness