

DEPUIS 1850

LE CHALET DE PIERRES



COURCHEVEL

ENTRÉES À PARTAGER

Burratina crémeuse truffée, confiture de citron Meyer – 39

La tarte au Beaufort du Chalet de Pierres – 29

Tartine aux morilles gratinée au Beaufort et mesclun – 39

Tartine à la truffe, culatello et beaufort – 42

Poêlée d'encornets aux cèpes et tomates cerises – 32

Ceviche d'omble chevalier, vinaigrette de piment, citron vert et herbes fraîches – 36

Poulpe grillé, haricots coco, poivron confit et gel citron – 28

Tataki de thon et pikles de légumes – 39

Carpaccio de saumon, gel citron vert guacamole et pane guttiau – 30

Houmous, mini pain pita – 28

Jambon cuit à la truffe, parmesan reggiano – 38

Planche de jambon « bellota », pan con tomate – 39

Viande des grisons de Savoie – 34

Assiette de fromage de Savoie (beaufort, reblochon et tomme de Savoie) – 35

Pizza à la truffe – 59

Caviar de truffe noire, pain de campagne, 30g – 95
50g – 160



Prix nets en euros, taxes et service inclus.
Les informations concernant les allergènes sont disponibles au niveau de l'accueil du restaurant.

LE BANC DE L'ÉCAILLER

Huitres spéciales Marennes n°3
Six pièces – 43
Douze pièces – 75

Huitres spéciales Gillaudeau n°3
Six pièces – 63
Douze pièces – 115

Bulots, aioli – 22

Tourteau ou pinces de tourteau (selon arrivage), mayonnaise – 38

Poêlée de couteaux et son déglacage aux trois agrumes, sur son lit de foin – 29

Carabineros Andalouse en persillade à la plancha - 79

Assiette de 6 oursins – 60

King crabe (300g) – 89

Assiette de crevettes roses – 41

Buisson de langoustines grillées – 69

Assiette de l'écailler – 99
½ tourteau, 6 huitres spéciales Marennes n°3, 2 langoustines grillées, 4 crevettes roses, bulots, palourdes, moules

Plateau de l'écailler, *pour 2 personnes* – 250
1 homard grillé, 1 tourteau, 12 huitres spéciales Marennes n°3, 4 langoustines grillées, 8 crevettes roses, bulots, palourdes, moules

SOUPES

La soupe de potiron,
servie bien chaude dans sa miche – 26

La gratinée d'oignons – 29

Soupe de poissons de Méditerranée – 32

VÉGANS ET VÉGÉTARIENS

Poke vegan, quinoa, avocat, tomates, radis,
fruits du mendiant et tofu – 29

Cœur de laitue, tomates, oignons, fèves – 22

Curry de légumes lait de coco, patate douce,
courgette et herbes fraîches – 28

PÂTES ET SPÉCIALITÉS

Spaghetti chitarra à la truffe
et pecorino de toscane – 69

Fettuccine au homard,
infusion de crustacés – 59

Risotto à la truffe – 59

Tartiflette au reblochon fermier – 39

Tartiflette à la truffe – 52

Fondue savoyarde,
pour 1 personne – 35

Fondue savoyarde à la truffe,
pour 1 personne – 55



POISSONS

Dos de bar grillé, émulsion carotte à l'orange – 62

Belle sole cuite sur l'arête, beurre blanc – 69

Thon mi cuit aux sésames, sauce soja et gingembre – 51

Saint Jacques poêlées, artichaut croquant et fondant – 45

VIANDES D'EXCEPTION

Tomahawk de bœuf, Black Angus origine Australie, *pour 2 personnes (1Kg300)* – 210
*Nourrie exclusivement d'herbes, suivi d'un régime de 150 jours
à base de céréales minutieusement choisies.*

Entrecôte Wagyu du Japon « le caviar de la viande », *pour 2 personnes (300g)* – 250
Elevé à la paille de riz, maïs et levure de bière.

Entrecôte Angus, origine Espagne, dry aged, 30 jours (300g) – 95
Sélectionné par Olivier Metzger chez Miguel Vergara, nourrie à l'herbe.

Sauce au choix : Poivre, Béarnaise ou Barbecue

PLATS

Le burger à la truffe du Chalet de Pierres – 69

Tartare de bœuf au couteau – 42

Poulet fermier rôti aux morilles, *servi entier, pour 2 personnes* – 149

Gigot d'agneau, cuite basse température, *pour 2 personnes* – 110

Belle côte de veau (800g), *pour 2 personnes* – 120

Filet de bœuf, Simmental de bavière (200g) – 57

Coquelet grillé, pommes de terre grenailles et champignons – 35

Salade César, poulet croustillant, croûtons et copeaux de parmesan – 38

Garnitures

Pomme purée du Chalet – 15 / *Supplément Truffes* – 15

Pommes frites – 15 / *Supplément Truffes* – 15

Cocotte de légumes verts (haricots verts et brocolis) – 15

Épinard – 15

Tous nos plats sont servis avec une garniture (truffes en supplément)



BUFFET DES DESSERTS

Le grand buffet de pâtisseries traditionnelles – 31

La sélection du chef pâtissier, *pour 4 personnes* – 110

POUR LES ENFANTS

Jusqu'à 10 ans

Le Cheeseburger

ou

Les vrais Nuggets du Chalet

ou

Filet de Cabillaud

Garniture au choix : frites ou riz

18

