



de GRISOGONO
GENEVE

Fromages d'ici & d'Ailleurs...

Sélection de nos fromages AOC ou AOP, compotée de cerise noire & bouquet de salade 18
Selection of cheeses with black cherry compote & salad

Desserts & Gourmandises!

Huummmmmmm!

Café Gourmand 14
Coffee with assorted pastries

Coupe de fruits rouges, sorbet basilic & espuma vanille Bourbon +++ 15
Red fruits with basil sorbet and Bourbon vanilla sorbet

Véritable tarte fine aux pommes & sa glace vanille 15
Thin apple tart & vanilla ice-cream

Déclinaison de trois chocolats, pour Gourmands & Gourmandes!!! ++++ 16
Trio of chocolate

Moelleux au marron, chantilly au miel d'acacia & sorbet dulce de leche 15
Chestnut cake, honey whipped cream and dulce de leche sorbet

IN COLLABORATION WITH

THE
EXPENDABLES 3

INSTRUMENTO N°UNO
LIMITED EDITION

Prix nets euros / Service Compris - Net price euros / Service included

COURCHEVEL BOUTIQUE
ESPACE DIAMANT, COURCHEVEL 1850 - TEL. +33 (0)4 79 07 52 23

www.degrisogono.com



L'Amerie
Maison Tournier



Bienvenue à l'Anerie...

Entrées...

Velouté de potimarron, châtaignes et cèpes 21
Cream of pumpkin soup, chestnuts & cepe mushrooms

Cœur de sucrine, huile d'olive citronnée 23
Heart of sucrine lettuce, lemon & olive oil vinegar

Salade de Frisée au crottin de Chavignol, lardon & vinaigrette échalote 24
Salad with hot goat's cheese, diced bacon, shallot dressing

Salade d'haricots verts frais, pleurottes & vinaigrette moutarde 24
Fresh green beans salad, oyster mushrooms, mustard dressing

Côte chic Salade de homard, vinaigrette à l'huile de noix 43 39
Lobster salad, walnut oil dressing

Œufs à la coque à la truffe noire & ses mouillettes de pain à la truffe 25
Coddled eggs with black truffle, bread fingers

Céviche de daurade aux agrumes & coriandre +++ 29
Sea bass ceviche with citrus & coriander

Carpaccio de bœuf & parmesan 21
Beef carpaccio with parmesan

Carpaccio de bœuf à la truffe 34
Beef carpaccio with truffle

Côte chic Foie gras poêlé au Sauternes, figues rôties & pain perdu caramélisé 32
Foie gras pan-fried with Sauternes, roasted figs with caramelized French toast

Caviar d'esturgeon Maison Tournier 95
Acipenser Baeri 50gr
EXCUL COURCHEVEL

Les Spécialités de l'Anerie et bien plus!!!

Dans ma Cuisine Savoyarde... (prix par pers., minimum 2 pers.)

Tartiflette & sa salade de mesclun aux noix 29
Tartiflette, mixed green salad with walnuts

Tartiflette à la truffe de chez Truffe & salade de mesclun aux noix 39
Tartiflette with truffle, mixed green salad with walnuts

Fondue Savoyarde maison aux 3 fromages & sa salade de mesclun 32- 26
Home-made Savoy cheese fondue, mixed green salad

Fondue aux morilles & sa salade de mesclun 39
Cheese fondue with morel mushrooms, mixed green salad

Fondue à la truffe de chez Truffe & sa salade de mesclun 65 55
Cheese fondue with truffle, mixed green salad

Pierre chaude bœuf & poulet trio de sauces et pommes de terre sautées à l'échalote, bouquet de salade 34
Beef and chicken cooked on a hot stone, a choice of sauces, sautéed potatoes & salad

Pierre chaude Royale : bœuf Black Angus, poulet, magret & veau trio de sauces et pommes de terre sautées à l'échalote, bouquet de salade 52 52
Royal hot stone (black angus beef, chicken, duck breast & veal), choice of sauces, sautéed potatoes & salad

Raclette du Berger, charcuteries traditionnelles, pommes de terre & salade 34
Shepherd's raclette cheese, cold meats, potatoes & salad

Raclette Royale & ses charcuteries Deluxe (à la truffe), pommes de terre & salade 49
Raclette cheese, truffled cold meats, potatoes & salad

Accompagnements

Assiette de charcuteries Réglementaires Saucisson, bœuf séché & jambon de truie de montagne 14
Assortment of cold meats (saucisson, dried beef & ham)

Assiette de charcuteries Deluxe Mortadelle truffée, saucisson truffé, jambon blanc truffé & lard de Colonatta 29
Assortment of cold meats «Deluxe» (truffled mortadelle, truffled sausage, truffled ham & Colonatta bacon)

Viandes & Cheminée!

Boeuf Selection

Entrecôte grillée, fleur de sel & sauces au choix 32
Grilled rib steak, pure sea salt & a choice of sauces

Côte de bœuf Blonde de Galice, fleur de sel & sauces au choix 66
Rib of beef, pure sea salt & a choice of sauces

+++ Black Angus

Entrecôte Black Angus grillée, fleur de sel & beurre truffé +++ 45
Grilled Angus rib steak, pure sea salt & a choice of sauces

Chateaubriand Black Angus (1/1.2kg) & sauces au choix 129
Thick steak of Black Angus beef, a choice of sauces

Côte de bœuf Black Angus (1/1.2kg) ++ 139
Black Angus rib of beef, a choice of sauces

Dans mon Aquarium!!!

Noix de St Jacques snackées, compotée de tomates cerise au thym frais 39
Seared sea scallops, stewed cherry tomatoes with fresh thyme

Bar poêlé, julienne de légumes & beurre blanc 42
Pan-fried bass, vegetables & white butter

++ Sole meunière à la fleur de sel (500 grs) 68
Sole and pure sea salt (500 grs)

Purée croustilleuse à la truffe de chez Truffe!!! ++ 29
Mashed potatoes with truffle

Sauces au choix (en supplément 4.50 euros): Périgourdine, Béarnaise ou Poivre Sauce Morilles (+7.50 euros)

Garnitures au choix:

- Purée croustilleuse maison / Creamy mashed potatoes
- Ratatouille maison / Home-made ratatouille
- Petits légumes de saison / Seasonal Vegetables
- Pommes de terres rottes sautées, échalote / Potatoes with shallots
- Frites maison / Home-made French fries
- Riz / Rice

Origine des Viandes : France, Galice, Black Angus (usa)