

LE FROMAGE

Assiette de fromages de Savoie
Selection of Savoy cheeses

18

LES DESSERTS

Crème caramel
Caramel custard

11

Mousse au chocolat
Chocolate mousse

11

Crème brûlée
Creme brulee

11

Baba au rhum
Rum baba

11

Fraises et pot de chantilly
Strawberries and whipped cream

19

Assiette de fruits à partager :
mangue, passion, fraise, framboise, myrtilles & ananas
Plate of fruit to share : mango, passion, strawberry,
raspberry, blueberry and pineapple

38



CAVE BERNARD MAGREZ
LES TROIS BÔ COURCHEVEL

CHÂTEAU DE bacchus

Depuis 1615

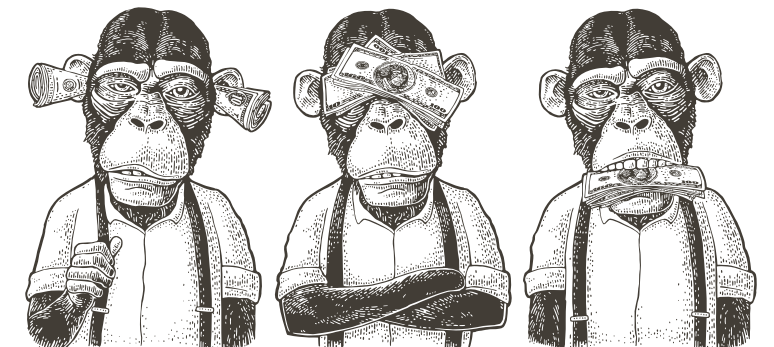
Vignoble de la Vallée du Rhône - Ventoux



Au cœur de la Vallée du Rhône, entre Carpentras et le Mont Ventoux, se dressent fièrement les vignes du Château de Bacchus.
Cette demeure emblématique, pour laquelle Éric Claret Tournier a eu un vrai coup de foudre et datant du XVII^e siècle, est inscrite comme monument historique. Mais ce sont surtout les terres entourant le Château qui portent haut les couleurs de son blason : Force & Passion.



info@chateaubacchus.com - www.chateaubacchus.com



TROIS BÔ

Un Chasseur sachant chasser sans son chien,
est un bon chasseur !

LES COUDS DE COEUR

Tarama Petrossian	Nature / 26	Truffe / 29
Coeur de Saumon du Tsar Petrossian	44	
Tsar's heart of salmon		
Saumon d'Écosse tranché à la main	26	
Hand cut Scottish salmon		
Anquille fumée à la japonaise Tarragone	29	
Smoked eel Japanese style		
Jambon cru ibérique de Cepo Campo DOP reserva	42	
Spanish cured ham		
Voyage autour de la truffe : Mortadelle, Saucisson, Pecorino, Jambon Cru, Jambon Blanc	45	
Cheeses and cold meats with truffle		
Petit pecorino de Sardaigne à partager	45	
Pecorino to share		
Caviar Oscietre maison Sturia Aquitaine	20 gr / 49	50 gr / 129
	100 gr / 225	

ENTRÉES

Soupe de légumes frais de ma Grand-mère	19
Grandma's fresh vegetable soup	
Stracciatella de Puglia - Stracciatella from Puglia	29
Jeune pousses de poireaux et vinaigrette	18
Young leeks and dressing	
Coeur de frisée & petit Charmellin du Sabot	24
Heart of curled endive, Charmellin goat's milk cheese	
Salade d'artichaut, roquette - Artichoke, salad	
Parmigiano / 26	Pecorino Truffe / 38
L'Escargot de la butte x1 x6 - Snails x1	24
Oeuf dur et mayonnaise - Hard boiled egg, mayonnaise	16
Oeuf cocotte bio à la truffe - Coddled egg with truffle	22
Harengs et pommes à l'huile Petrossian	22
Petrossian Smoked herring and potatoes in oil	
Tartare de thon rouge - Bluefin tuna tartar	29
Tartare de homard canadien aux agrumes et avocat	44
Canadian lobster tartar with citrus, avocado	
Foie gras du chef, toast grillé - Foie gras and toast	26
Foie gras du Chef truffé, toast grillé	39
Truffled foie gras and toast	

LES PLATS SIGNATURE

Dos de cabillaud Nord Atlantique au beurre blanc & pommes vapeur	29
Cod with white butter and steamed potatoes	
Boudin Basque Boudruche au piment d'Espelette et pommes Granny	24
Spicy Basque blood sausage with granny smith apple	
Poulet du Diable	29
Spicy diavola chicken	
Pot au feu	29
Boiled beef with vegetables	
Rosbeef, purée comme à la maison	32
Roastbeef and homemade mashed potatoes	
Boeuf Bourguignon	32
Beef stew in red wine sauce	
Pieds de cochons de Modena	39
Pig's trotters	
Pâtes Tajarini aux oeufs et à la truffe	39
Tajarini pasta with egg and truffle	
Pâtes tomate et homard légèrement spicy	42
Pasta with tomato and lightly spiced lobster	

DÉLICES CÔTÉ MER

La
sélection
du
Vivier

Poulpe de Galice grillé - Grilled Galice octopus	28
Langouste du Cap grillée 500 / 600gr	37 / 100gr
Grilled crayfish	
Homard Canadien 600 / 700 gr	13 / 100gr
Canadian lobster	
Homard Bleu de Bretagne 400 / 600 gr - Brittany blue lobster	23 / 100gr
Sole Belle Meunière 400 / 500 gr	69
Sole cooked in browned butter	

LES GRILLADES DU CHEF

Bavette de boeuf Montbéliard (France)	28
Montbéliard skirt steak (France)	
Entrecôte (France) - Ribsteak	29
- Au poivre - with pepper sauce	32
- Aux morilles - with morel mushrooms	39
Filet de boeuf Simmental (Allemagne) Beef fillet	36
- Au poivre - with pepper sauce	39
- Aux morilles - with morel mushrooms	48
Côte de boeuf (France) Rib of beef	9 / 100gr
Côte de boeuf Black Angus (usa)	12 / 100gr
Rib of Black Angus beef (usa)	
Côte de boeuf de Galice Maturée 20 jours Rib of matured Galician beef	17 / 100gr
Côte de boeuf Wagyu (Australie)	29 / 100gr
Rib of Wagyu beef (Australia)	
Côte de veau aux morilles pour 2	12 / 100gr
Veal chop with morel mushrooms, for 2 persons	
Côtes de canard de chez Marlas au miel	29
Duck chops with honey	
Côtes d'agneau (Irlande) Lamb chops (Ireland)	34

Nos Accompagnements +++
Poêlée de cèpes - pan-fried cepe mushrooms 22
Purée à la truffe - Mashed potatoes with black truffle 24
Truffe noire à râper vous-même ou par nos soins, tarif selon le cours
Grate your own black truffle, rate according to market price

Accompagnements au choix (ou en supplément + 6 €):
Purée maison, légumes grillés, frites maison, polenta crémeuse, polenta gorgonzola, ratatouille ou gratin dauphinois
A choice of garnishes: homemade mashed potatoes, grilled vegetables, french fries, creamy polenta, gorgonzola polenta, gratin dauphinois, ratatouille

Sauces au choix:
Poivre ou Bearnaise (+5 €) ou Morilles (+8 €)
Choice of sauces: pepper, bearnaise (+5€) or morel mushrooms (+8€)