

DESSERTS



- ★ Crème brûlée à la vanille 10
Vanilla crème brûlée

- Crumble aux fruits rouges 12
Red fruit crumble

- Mousse au chocolat 10
Chocolate mousse

- ★ Pain perdu de nos Grand-Mères ! 10
French toast

- Tarte aux pommes, caramel au beurre salé et glace vanille 10
Apple tart with salted butter caramel and vanilla ice-cream

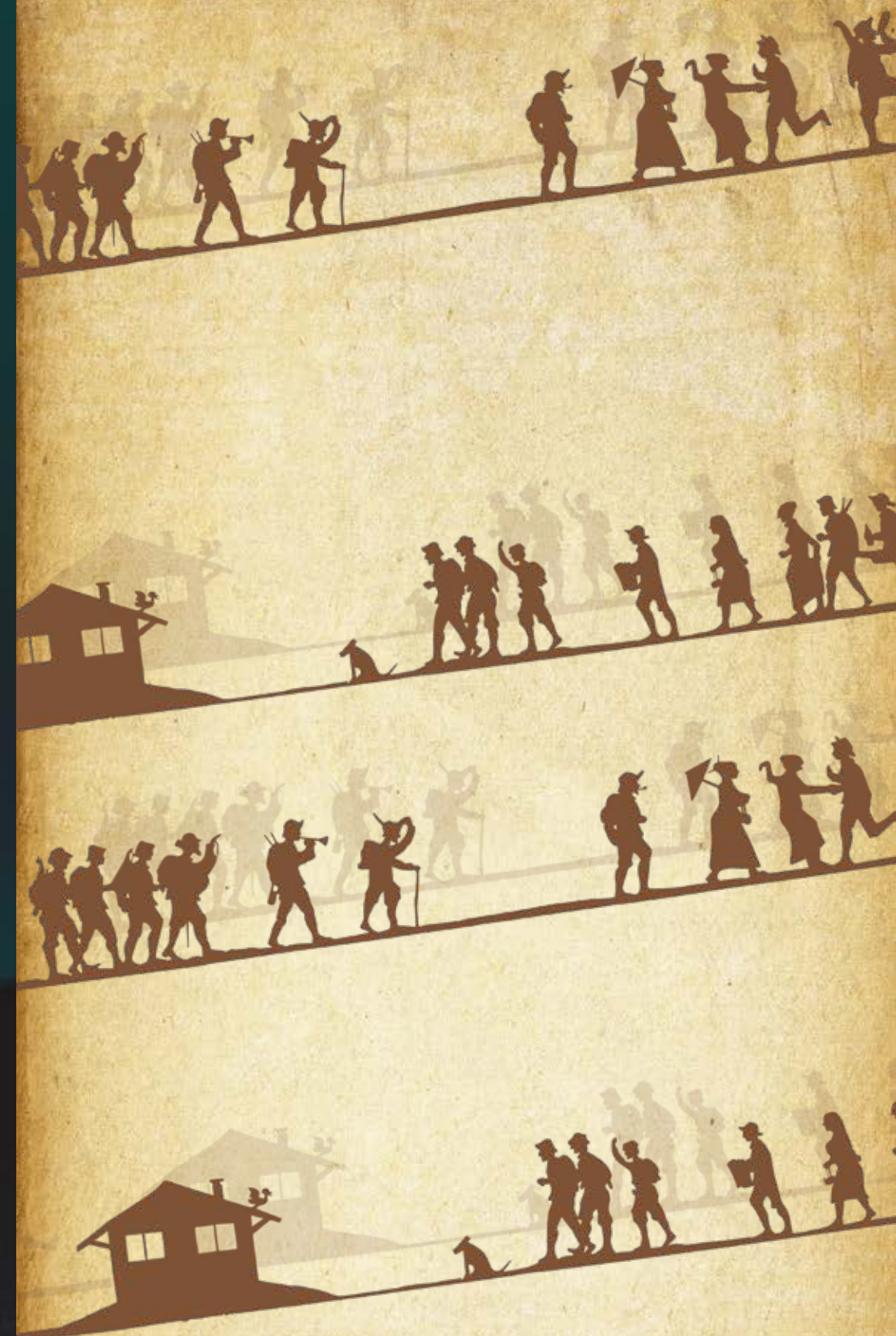


Le Bal Courchevel 1850



MOUSSAIEFF
RARE AND MAGNIFICENT JEWELS

COURCHEVEL 1850 - RUE DE L'ÉGLISE & LE CAP HORN
Tel: +33 479 22 68 20 / +44 7388 020 096 moussaieff-jewellers.com



LE BAL
À GUITOU

POUR OUVRIR LE BAL ...

Tarama à la truffe noire Petrossian	29
Black truffled tarama by Petrossian	
Assiette Espagnole : Pata Negra et chorizo de bellota, pan con tomate	38
Spanish selection : Pata Negra and bellota chorizo, pan con tomato	
★ Assiette de luxe : jambon blanc truffé, saucisson truffé et pécorino à la truffe	32
Deluxe selection : ham, sausage and pécorino, all with truffle	
Pizza à la truffe – Truffled pizza	69

ENTRÉES

★ Soupe à l'oignon gratinée au Beaufort	24
Onion soup with Beaufort cheese	
Coeur de frisée, crottin de Chavignol et bacon grillé	25
Curled endive with hot goat's milk cheese, bacon	
★ Quinoa bowl, betterave, mangue, avocat et oignons rouges	22
Quinoa bowl, beet, mango, avocado and red onions	
L'Escargots de la Butte XXL x6 – Snails x 6	27
Oeuf bio à la coque & ses mouillettes croustillantes à la truffe	28
Organic soft boiled egg and truffle-flavoured crisp bread fingers	
Harengs Petrossian et ses pommes à l'huile	25
Petrossian herrings and potatoes with oil dressing	
★ Tartare de daurade, avocat, mangue et huile vanillée	26
Tartar of sea bream, avocado, mango and vanilla oil	
Carpaccio de St Jacques, oeuf de brochet au Yuzu & pomme Granny Smith	29
Sea scallop carpaccio, Yuzu pike egg, Granny Smith apple	
Carpaccio de boeuf – Beef carpaccio	25
Carpaccio de boeuf à la truffe – with truffle	35
★ Foie gras de canard mi-cuit, compotée d'oignons – Duck foie gras with onion compote	32
Foie gras poêlé – Pan-fried foie gras	35

★ ★ ★ ★ ★ LES SPÉCIALITÉS DU BAL ★ ★ ★ ★ ★	
Cuisses de grenouilles en persillade	35
Frog's legs with parsley and garlic	
Blanquette de veau aux morilles et son riz pilaf	39
Veal stew in white sauce with pilaf rice and morel mushrooms	
Foie de veau en persillade	39
Veal liver with parsley	
Ris de veau au beurre demi-sel et sa sauce morilles	44
Veal sweetbreads cooked in salted butter, morel mushroom sauce	

★ ★ ★ LE COIN DE SAVOY ★ ★ ★	
Fondue Savoyarde, assiette de charcuterie & salade (prix par pers, min 2 pers)	29
Traditional cheese fondue, cold meats & salad (price per person, for 2 persons minimum)	
Fondue aux morilles, assiette de charcuterie & salade (prix par pers, min 2 pers)	39
Fondue with morel mushrooms, cold meats & salad (price per person, for 2 persons minimum)	
Fondue aux truffes, assiette de charcuterie & salade (prix par pers, min 2 pers)	49
Fondue with truffle, cold meats & salad (price per person, for 2 persons minimum)	
Supplément de jambon blanc truffé	18
Truffled white ham in extra	

POISSONS

Filet de daurade au piment d'Espelette	36
Sea bream fillet with Espelette pepper	
Noix de St Jacques à la truffe	39
Sea scallops with truffle	
★ Sole Belle Meunière 500gr – Sole cooked with browned butter	69

VIANDES

★ Volaille Fermière, vin jaune et morilles	39
Free-range chicken, amber-yellow wine and morel mushrooms	
Le Cheese Burger de Guilou !	29
Entrecôte Selection Metzger, sauce Béarnaise	39
Rib steak Metzger selection and Bearnaise sauce	
★★★ Côte de boeuf Selection Metzger pour 2, sauce Béarnaise	89
Rib of beef Metzger selection for 2, Bearnaise sauce	
★ Poitrine de veau fondante, jus corsé à la truffe	45
Veal breast, truffled jus	
Côte de Veau aux morilles	47
Veal chop with morel mushrooms	

Nos viandes et poissons sont servis avec une garniture au choix, hors purée et frites à la truffe
Meats and fishes are served with a choice of garnish, excluding mashed potatoes and French fries with truffle

★★ Purée aux truffes / Mashed potatoes with truffle	14
Frites aux truffes / French fries with truffle	15
Garnitures au choix :	
- Frites Maison / Home-made French fries	10
- Purée maison / Home-made mashed potatoes	10
- Haricots verts frais / Fresh green vegetables	12
- Ratatouille / Ratatouille	10