



*Le Mardi,
c'est Moules frites*

29

Nos Poissons

Pavé de saumon, beurre blanc à l'Apremont, riz basmati et salade d'herbes 29
Thick steak of salmon, Apremont white butter sauce, basmati rice and herb salad

Filet de bar sauce vierge, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive 35
Sea bass fillet with virgin sauce, mashed potatoes with olive oil

Noix de St Jacques et son risotto aux asperges vertes - 31
Sea scallop with green asparagus risotto

Cabillaud laqué miso, nouilles de riz sautées au wok et légumes croquants 33
Miso lacquered cod, wok sautéed rice noodles and crispy vegetables

Gambas grillées Black Tiger, persillade à la provençale et riz venere 35
Grilled Black Tiger Prawns, provencal parsley and garlic, venere rice

Fronage et Dessert

Assiette de fromages affinés 18
Selection of ripened cheese

Buffet de desserts (2 pièces) 16
Dessert buffet (2 parts)



La Casserole Courchevel



La carte est élaborée à partir de produits frais, transformés sur place et pour cela certains produits peuvent venir à manquer en cours de service. Le Chef et son équipe vous remercie pour votre compréhension.

We use fresh products only and we prepare all our dishes on site. We may occasionally run out of certain products. Our Chef and his team thank you for your understanding.

Prix nets euros/Service compris - Net prices euros/Service included



Plat sans gluten ou adaptable au sans gluten
Gluten free or adaptable to gluten free standards



Suggestions du Chef Benoit Volvet
Selection of our Chef: Benoit Volvet

CHÂTEAU DE bacchus

Depuis 1615

Vignoble de la Vallée du Rhône - Ventoux



*Il y a beaucoup de points communs
entre la cuisine et le sexe. On
consomme une union, on dévore
des yeux, on a faim de l'autre ...
L'homme a toujours besoin de manger
et de se reproduire, et dans les deux cas,
il faut passer à la Casserole !*

Paul Boorse

EDITIONS TOURNIER

Entrées

Velouté de potinarron, pépite de foie gras, châtaigne 24
Cream of pumpkin soup, foie gras nugget, chestnut

Soupe gratinée à l'oignon - French onion soup 22

Tarte au Beaufort et salade de mâche à l'huile de noix 23
Warm Beaufort tart and lamb's lettuce with walnut oil

Casserolette de morilles et toast de pain de campagne 38
Small Pot: morel mushrooms in creamy veal jus, served on country bread toast

Salade de frisée aux lardons et ses Crottins de Chavignol 25
Salad with diced bacon and hot goat's milk cheese

Salade César, oeuf, anchois, câpre, lard et poulet 26
Caesar salad, egg, anchovies, capers, bacon and chicken

Tartare de tomate au basilic, burrattina, pesto et crème balsanique 22
Tomato tartar with basil, burrattina, pesto and balsamic cream

Tiradito de saumon, marinade passion et oignons rouges 22
Salmon tiradito, passion fruit marinade and red onions

Oeuf mollet, crème de truffe et asperges vertes 26
Soft-boiled egg, truffle cream and green asparagus

Escargots de Bourgogne en persillade x 6 - Snails with parsley and garlic x 6 25

Tataki de boeuf aux sésames, pousses de soja, cacahuètes, coriandre et sauce Teriyaki 24
Beef tataki, soy bean sprouts, sesame, peanuts, coriander and Teriyaki sauce

Duo de foie gras et son chutney poire Conférence 29
Foie gras with pear chutney

Planche de charcuterie de nos montagnes et foie gras 31
Assortment of local cold meats and foie gras

Empanadas del Gaucho - Gaucho Empanadas 24

Pâtes et Spécialités

Linguine Bolognaise - Bolognese linguine 27

Penne pesto, pistache et Burrata - Pesto, pistachio and Burrata penne 29

Linguine all'amatriciana - Linguine all'amatriciana 32

Rigatoni à la Truffe et parmesan - Rigatoni with Truffle and Parmesan cheese 41

Pâte au homard - Lobster pasta 44

Tartiflette et sa salade verte - Traditional tartiflette with salad 29

Lasagne maison de la Casserole - Home-made lasagna 29

Plat Vegan du Jour - Vegan dish of the day 27

Le Coin du Partage
Sharing is caring ...

Entrées

Burrata des Pouilles 500 gr - Nature 59
- à la Truffe 79

Le potiron de la Casserole - The Casserole's pumpkin 69

Les Empanadas - Empanadas 55

Plats

Epaule d'agneau confite pour 2 79
Preserved shoulder of lamb for 2 persons

Poulet entier à la truffe, sauce Périgourdine 129
Whole truffled chicken, foie gras sauce

Travers de porc à la broche pour 2, sauce BBQ 69
Spit-roasted pork ribs for 2, BBQ sauce

Côte de boeuf pour 2, Sélection Metzger 99
Beef Rib for 2, Metzger Selection

Les Viandes
de la Casserole

Le Boeuf

Tartare de boeuf Charolais au couteau, frites maison et salade verte 29
Knife-cut Charolais beef tartar, homemade French fries and green salad

LE Burger des Savoies, servi avec sa petite fondue de fromage à napper ! 35
Savoy Burger served with cheese fondue

Entrecôte grillée - Grilled rib steak 35

Entrecôte, sauce aux morilles - With morel mushroom sauce 45

Picanha de boeuf sauce Chimichurri 37
Beef picanha, Chimichurri sauce

Paleron de boeuf du Chef et sa purée à la Truffe de chez Truffe ++++ 40
Chuck of marbled beef, truffled mashed potatoes

Côte de boeuf pour 2, Sélection Metzger 99
Beef Rib for 2, Metzger Selection

Nos grillades sont accompagnées de la garniture du moment.
Served with garnish of the day.

Le Veau

Tomahawk de côte de veau basse température, morilles et asperges 42
Veal chop cooked at low temperature, morel mushrooms and asparagus

La Volaille

La cuisse de poulet fermier - Roast free-range chicken leg
- Nature - Plain 29
- Sauce Béarnaise - Bearnaise sauce 32
- Sauce aux Morilles - Morel mushroom sauce 39
- Sauce Périgourdine & truffe - Foie gras sauce & truffle 42

L'aile de poulet fermier - Roast free-range chicken wing
- Nature - Plain 29
- Sauce Béarnaise - Bearnaise sauce 32
- Sauce aux Morilles - Morel mushroom sauce 39
- Sauce Périgourdine & truffe - Foie gras sauce & truffle 42

Parmentier de canard, crème de cassis - Duck breast parmentier 34

Poulet entier à la truffe, sauce Périgourdine 129
Whole truffled chicken, foie gras sauce

L'Agneau

Côtes d'agneau grillées au thym - Grilled lamb chops with thyme 31

Agneau de 7 Heures, gratin & légumes confits 36
Lamb cooked 7 hours, gratin and preserved vegetables

Epaule d'agneau confite pour 2 - Preserved shoulder of lamb for 2 persons 79

Le Porc

Côte de porc Label Rouge caramélisée et ses coquillettes à la truffe 36
Caramelized Label Rouge pork chop, pasta shells with truffle

Travers de porc à la broche pour 2, sauce BBQ 69
Spit-roasted pork ribs for 2, BBQ sauce

Plus de sauces ?!

Béarnaise - Bearnaise 3
Aux Morilles - Morel mushrooms 10
À la Truffe - Truffle 13

Les suppléments garnitures du Chef

À la truffe de chez Truffe !
Purée à la truffe - Mashed potatoes with truffle 28
Frites Maison à la truffe & parmesan 24
Homemade French fries with truffle oil and parmesan

Les Grands Classiques

Gratin Dauphinois - Potatoes au-gratin 6
Ratatouille - Ratatouille 6
Epi de maïs grillé - Corn on the cob 8
Frites Maison - Homemade French fries 6

Origine des viandes :
Sélection Metzger (France), Allemagne, Argentine, UK