

N'EN FAITES PAS UN FROMAGE...

LE Plateau Sélection de l'Aventure : Fromages AOC ou AOP, Compotée de cerise noire & bouquet de salade <i>Selection of cheese, black cherry compote & salad</i>	27
--	----

DESSERTS & GOURMANDISES! Hummmmmmmmm!

Pavlova - Pavlova	15
#### Baba au Rhum et son sorbet Limoncello - Rum baba and limoncello sorbet	15
Dôme chocolat au lait et son caramel coulant praliné <i>Milk chocolate dome and almond brittle caramel sauce</i>	15
Finger Royal au chocolat et noisettes caramélisées <i>Royal chocolate finger and caramelized hazelnuts</i>	15
Véritable tarte fine aux pommes & sa glace caramel au beurre salé <i>Thin apple tart & salted butter caramel ice-cream</i>	15
Moelleux au chocolat & son cœur coulant au chocolat blanc, glace vanille <i>Chocolate lava cake with white chocolate heart, and vanilla ice-cream</i>	15
#### Les fameuses Profiteroles du Chef! - Traditional profiteroles	15
Déclinaison de nos desserts maison !!! Prix par personne, pour 2 personnes minimum <i>The Gourmet Plate to share : selection of our homemade desserts, price per person, for 2 persons minimum</i>	25



www.maisontournier.com

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



MOUSSAIEFF
RARE AND MAGNIFICENT JEWELS

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

L'AVENTURE

I DON'T
WANT
TO EAT
ANYTHING
I'AM
JUST HERE
FOR THE
PARTY

LES ENTREES DE L' AVENTURE ...

Veluté de potimarron, châtaignes & cèpes +++ <i>Creamy pumpkin soup, chestnuts & cepe mushrooms</i>	29
Cœur de sucrine à l'huile d'olive citronnée <i>Heart of lettuce, lemon & olive oil vinegar</i>	28
Cœur de Frisée au crottin de Chavignol, lardons, pignons de pin & vinaigrette échalote <i>Heart of curled endive with hot goat's cheese, diced bacon, pine nuts & shallot dressing</i>	29
Caesar salade au poulet Fermier Label Rouge <i>Chicken Caesar salad</i>	33
Casserolette de morilles & champignons des bois et son œuf mollet bio <i>Morel & wild mushrooms stew in a pot, organic soft boiled egg</i>	37
Escargots XXL x 6 - XXL snails x6	29
Salade d'artichaut violet sauté, roquette & Pecorino à la truffe <i>Salad of pan-fried violet artichokes, arugula and Pecorino with truffle</i>	32
Œuf bio à la coque & ses mouillettes croustillantes à la truffe noire <i>Organic soft boiled egg and truffle-flavoured crisp bread fingers</i>	32
Tartare de saumon bio aux baies rouges <i>Organic salmon tartar with red berries</i>	30
Ceviche de Black Cod <i>Black cod ceviche</i>	44

Salade de homard, vinaigrette à l'huile de noix <i>Lobster salad, with walnut oil French dressing</i>	49 45
--	-------

Duo King Crab & avocat, vinaigrette au citron vert <i>Duet of King crab and avocado, lime dressing</i>	52
---	----

Carpaccio de bœuf & parmesan <i>Beef carpaccio with Parmiggiano</i>	29
--	----

Carpaccio de bœuf à la truffe <i>Beef carpaccio with truffle</i>	45
---	----

Salade de poulpe et fenouil sauvage <i>Octopus salad and wild fennel</i>	34
---	----

Foie gras aux 2 cuissons : poêlé et en terrine, chutney pimenté à la mangue et toast de pain aux noix <i>Pan-fried and terrine foie gras, spicy mango chutney and walnut bread toast</i>	41
---	----



Caviar Icône Silver Servi avec Dry Martini : Vodka Grey Goose et Noilly Prat	50gr/150 125gr/360 500gr/ 690
---	-------------------------------

LES PASTAS & RISOTTO DE LA MAMMA

Linguine pomodoro - Linguine with tomato	31
Coquillettes aux morilles - Pasta shells with morel mushrooms	44
Risotto homard & asperges - Risotto with lobster & asparagus	46
Linguine à la truffe de chez Truffe ++++, - Linguine with truffle	56
Penne au jambon truffé ++++ - Penne with truffled ham	52



PE TIT TOUR EN SAVOIE ... PRIX PAR PERS., MINIMUM 2 PERS.
PRICE PER PERSON, MINIMUM 2 PERSONS

Fondue des Savoies et sa salade de mesclun <i>Traditional cheese fondue and salad</i>	42
Fondue à la truffe & sa salade de mesclun <i>Cheese fondue with truffle & salad, for 2 persons</i>	69

LES SUSHIS DE L' AVENTURE

	Pièces	Euros
SUSHI		
Thon - Tuna	5	20
Saumon - Salmon	5	20
Daurade - Sea Bream	5	20
St Jacques - Sea scallop	5	21
Assortiment de Sushis - Selection of Sushi	10	36

MAKI		
Saumon & Avocat - Salmon & Avocado	8	20
Thon & Avocat - Tuna & Avocado	8	20
Crabe & Avocat - Crab & Avocado	8	20
Avocat, Concombre & Ciboulette - Avocado, cucumber & chive	8	18
Assortiment de Makis - Selection of Makis	16	36

ROLLS		
Saumon, Fromage & Avocat - Salmon, Cheese & Avocado	8	20
California Thon & Avocat - Tuna & Avocado	8	21
California Saumon & Avocat - Salmon & Avocado	8	21
Berger Saumon Fumé, Fromage & Ciboulette - Smoked salmon	8	23
Assortiment de Rolls - Selection of Rolls	16	39

SASHIMI		
Old Style & New Style (mariné, sauce Mizo, yuzu & épices)		
Saumon - Salmon	8	28
Thon - Tuna	8	29
Daurade - Sea Bream	8	26
St Jacques - Sea scallop	8	30
Assortiment de Sashimis - Selection of Sashimis	16	46

SALADE DE WAKAMÉ	1	17
------------------	---	----

EDAMAME	1	20
---------	---	----

L' AVENTURE - PLATEAU À PARTAGER	90
Assortiment de 32 pièces - Selection of 32 pieces to share	

LE FUJI - PLATEAU À PARTAGER	170
Assortiment de 64 pièces - Selection of 64 pieces to share	

LES SUSHIS PRESTIGES		
Sushi Caviar Icône Silver (30 gr)	5	131
Maki King Crab & Avocat	5	26
California Rolls King Crab & Avocat	5	26
California Rolls King Crab Spicy	5	27

L' IMPÉRIAL FUJI - PLATEAU PRESTIGE À PARTAGER	299
Assortiment de 64 pièces - Selection of 64 pieces to share	
avec le Caviar Icône Silver (50gr)	



POISSONS...

Dos de cabillaud rôti au beurre blanc, et ratatouille maison <i>Roast back of cod with white butter, homemade ratatouille</i>	33
Mi-cuit de thon rouge & sa poêlée de légumes croquants +++ <i>Half-cooked bluefin tuna and crisply sautéed vegetables</i>	49

+++ Noix de Saint Jacques poêlées & l'incontournable risotto à la truffe ++++ <i>Pan-fried scallops and black truffle risotto</i>	52
--	----

Black cod caramélisé <i>Caramelized black cod</i>	69
--	----

Gambas Carabineros rôties <i>Roasted Carabineros king prawns</i>	75
---	----

Belle sole Meunière à la fleur de sel (500/600 gr) <i>Pan-fried sole cooked in browned butter sauce and sea salt (500/600 gr)</i>	79
--	----

Poulpe grillé et légumes du jardin sautés <i>Grilled octopus and sautéed garden vegetables</i>	47
---	----

COTE GRILL ...

Côtes d'agneau rôties au thym - Lamb chops roasted with thyme	33
---	----

++++ Magret d'agneau Ibérique caramélisé - Caramelized Iberica lamb	67
---	----

Splendides ribs de bœuf du Patron - Famous beef ribs	39
--	----

Magret de canard - Fillet of duck	41
-----------------------------------	----

Pluma Ibérique - Pluma Iberica	35
--------------------------------	----

Entrecôte Simmental grillée & fleur de sel (250gr) <i>Grilled Simmental ribsteak, sea salt</i>	37
---	----

Chuck Flap de Bœuf Black Angus - Black Angus beef chuck flap	41
--	----

Entrecôte Black Angus, fleur de sel & beurre truffé (250gr) <i>Black Angus ribsteak, sea salt, butter with truffle</i>	49
---	----

Onglet de bœuf Wagyu Grade 5/8 & fleur de sel (220gr) <i>Wagyu grade 5/8 hanger steak with sea salt</i>	69
--	----

++++ Côte de bœuf de l'Aventure Maturée , 1/1,2 kg, & fleur de sel <i>Matured simmental rib of beef 1/1,2 kg, and sea salt</i>	114
---	-----

Côte de bœuf Black Angus 1/1,2 kg & fleur de sel <i>Black Angus rib of beef 1/1,2 kg, sea salt</i>	169
---	-----

Côte de bœuf Wagyu Grade 4/5 (1/1,2 kg) & fleur de sel <i>Wagyu grade 4/5 rib of beef 1/1,2 kg, sea salt</i>	410
---	-----

COTE PIANO ...

Cheese Burger des Savoies & ses frites maison (180gr) <i>Savoy Cheeseburger & homemade French fries</i>	37
--	----

++++ Imperial Cheese Burger Black Angus (200 gr) à la truffe noire & ses frites maison à la truffe <i>Imperial Black Angus cheeseburger with black truffle and homemade French fries</i>	55
---	----

Suprême de volaille fermière Label Rouge aux morilles <i>Free-range Label Rouge chicken breast fillet with morel mushrooms</i>	41
---	----

Filet de bœuf Black Angus & fleur de sel (180gr) <i>Black Angus fillet of beef & sea salt</i>	59
--	----

Purée onctueuse à la Truffe de chez Truffe!!! +++++ <i>Creamy mashed potatoes with truffle</i>	29
Sauce aux morilles de chez Morille !!! +++++ - Morel mushroom sauce	12
Sauce aux truffes de chez Truffe !!! +++++ - Truffle sauce	15

Garnitures au choix (ou en supplément 6.50 euros) - Purée maison / Homemade mashed potatoes - Ratatouille maison / Home-made ratatouille - Légumes verts sautés / Sautéed green vegetables - Pommes de terres sautées / Sautéed potatoes - Frites maison / Home-made French fries	
--	--

Sauces au choix: Béarnaise ou Poivre Vert de Madagascar (ou sauce en supplément 4.50 euros) <i>A choice of sauces : Bearnaise, green pepper (or in extra + 4.50 euros)</i>	
---	--

