Fromages d'Ici & d'Ailleurs...

Sélection de nos fromages AOC ou AOP, compotée de cerise noire & bouquet de salade 18

Selection of cheese with black cherry compote & salad

Desserts & Gourmandises! Hummmmmmmm!

Moelleux aux 2 chocolats & sa glace vanille 19

Double chocolate soft-centered cake with vanilla ice-cream

Crème brûlée 19

Creme brulée

Cheese Cake caramel beurre salé & speculoos 19

Caramel & speculoos cheese cake

Véritable tarte fine aux pommes & sa glace caramel au beurre salé 19

Thin apple tart & salted butter caramel ice-cream

Baba au Rhum & son sorbet Limoncello 19

Rum Baba with Limoncello sorbet

Pain perdu & glace caramel au beurre salé 19

French toast and salted butter caramel ice-cream

Fondue au nutella 19

Nutella Fondue

Plateau Gourmand de l'Anerie à partager : 29
Prix par personne, minimum 2 personnes
Déclinaison de nos desserts maison

The gourmet plate : selection of all our homemade desserts, price per person, minimum 2 persons

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

RISING STONE
By PROMO 6

Builders of excellence
Bâtisseurs d'excellence

www.amplitude.agency - Photos : E. Sallet / F. Deacon / S. Ayroso/OT Méribel, Architect Partners.

Prestigious Chalets and Properties
Courchevel | Méribel

Chalets et Résidences de prestige

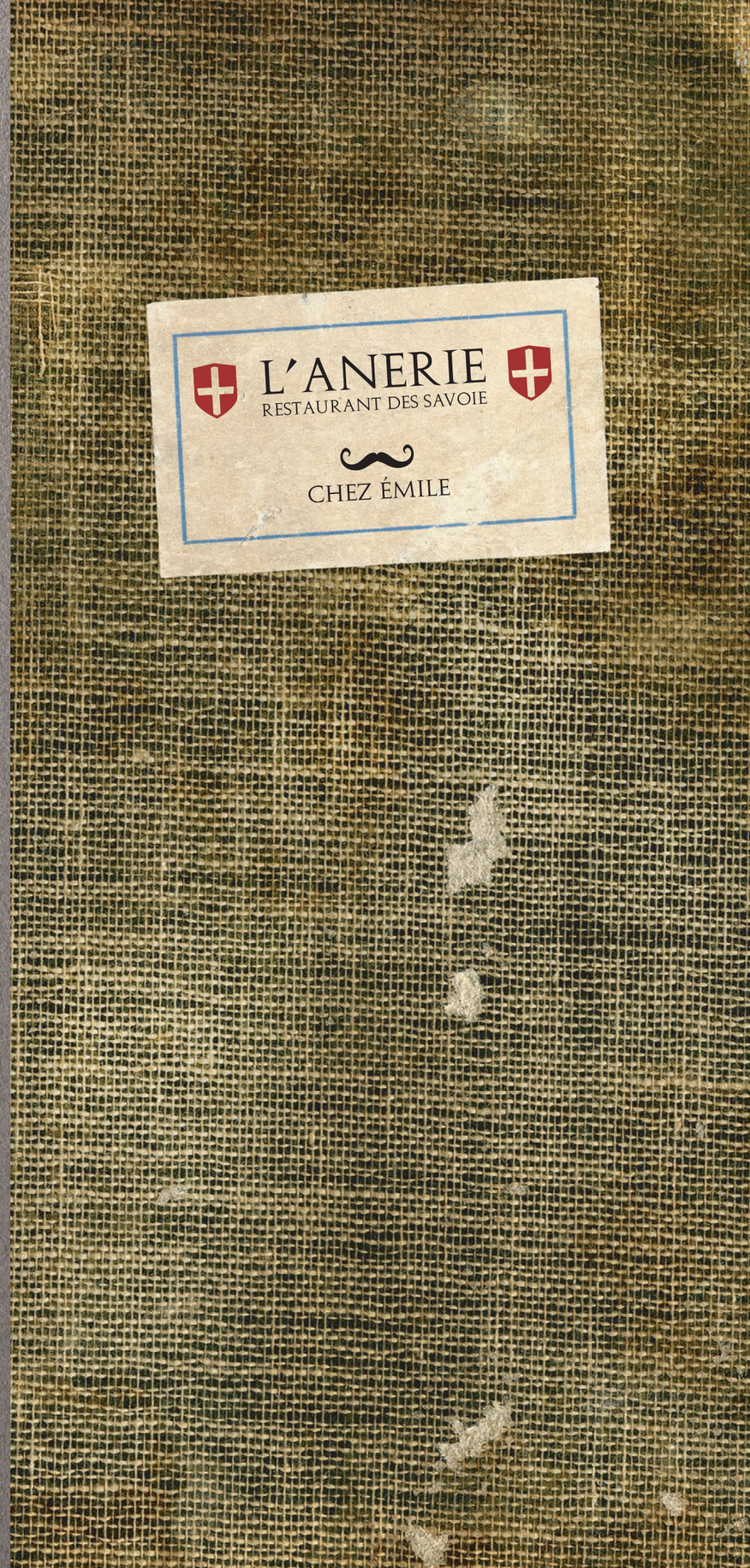
NEW PROGRAMS | RENTAL | TRANSACTION | CONCIERGE

Agence Barnes Courchevel
Place du Forum - COURCHEVEL
33 (0) 4 79 07 31 96
courchevel@barnes-international.com

Agence Rising Stone Méribel
200, rue des Jeux Olympiques - MÉRIBEL
+33 (0)805 032 626
contact@rising-stone.com

www.rising-stone.com

Impression : Imprimerie Chaillésienne



Entrées...

Velouté de potimarron, châtaignes & cèpes 26
Creamy pumpkin soup, butternut, chestnuts & cepe mushrooms

Coeur de sucrine, huile d'olive citronnée 26
Heart of lettuce, lemon & olive oil vinegar

Coeur de frisée au crottin de Chavignol, lardons, pignons de pin & vinaigrette échalote 28
Heart of curled salad with hot goat's cheese, diced bacon, pine nuts, shallot dressing

Casserolette de morilles et champignons & oeuf bio mollet 36
Morel & mushrooms in a pot, organic soft-boiled egg

Œuf bio à la coque & ses mouillettes à la truffe noire 31
Organic soft-boiled egg and truffle-flavoured crisp bread fingers

Œuf bio à la coque au caviar & ses mouillettes croustillantes 49
Organic soft-boiled egg with caviar and crisp bread fingers

Assiette de saumon fumé 28
Smoked salmon

Tartare de saumon bio aux baies rouges ✿✿✿ 28
Organic salmon tartar with red berries

Escargots XXL x6 31
XXL snails x6

Tartare de langoustines mi-cuit et caviar 52
Semi cooked scampi tartar and caviar

Pasta & Co

Spaghetti pomodoro Pomodora spaghetti 33

Coquillettes aux morilles & jambon blanc extra 39
Pasta shells with morel muschrooms and white ham

Penne au jambon truffé Penne with truffled ham 48

Viandes d'exception
par la Maison Metzger
***

Origine des Viandes : UE, USA, Australie, Japon

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

Dans ma Cuisine Des Savoie ...

Tartiflette & mesclun aux noix – Tartiflette, mesclun salad 36

Incontournable Tartiflette à la truffe – Tartiflette with truffle 49

Boîte chaude à la truffe noire – Hot box with truffled melted cheese 55

(prix par pers., minimum 2 pers.)

Fondue des Savoie, mesclun & planche de charcuteries au fromage affiné ! 47
Homemade Savoy cheese fondue, mesclun salad and cold meats

Fondue aux cèpes, mesclun & planche de charcuteries 52
Homemade cheese fondue with cepe mushrooms, mesclun salad and cold meats

Fondue aux morilles, mesclun & planche de charcuteries 59
Homemade cheese fondue with morel mushrooms, mesclun salad and cold meats

Fondue à la truffe, mesclun & planche de charcuteries à la truffe 79
Homemade cheese fondue with black truffle, salad and truffle-scented cold meats

Pierres chaudes servies avec trio de sauces, pommes sautées et mesclun

Hot stones served with a choice of sauces, sauteed potatoes & mesclun salad

Pierre chaude boeuf & poulet – Beef and chicken cooked on a hot stone 47

Pierre chaude Royale : boeuf Black Angus, poulet fermier, magret de canard Français & veau de lait 63
Royal hot stone : Black Angus beef, farmed chicken, duck breast & veal

Pierre Impériale : boeuf Wagyu, agneau Ibérique & poulet Fermier 88
Imperial Royal hot stone : Wagyu beef, Iberica lamb & farm-range chicken

Raclette du Berger, charcuteries traditionnelles, pommes de terre & mesclun au lait cru de Savoie 49
Shepherd's raclette cheese, cold meats, potatoes & mesclun salad

Raclette Royale & ses charcuteries «Deluxe» (à la truffe), pommes de terre & salade de mesclun 62
Royal Raclette Savoy cheese, Deluxe truffle-scented cold meats, potatoes and mesclun salad

Accompagnements

Assiette de charcuteries: Saucisson sec des Savoie, jambon cru et blanc et terrine d foie gras 19
Assorted cold meats (dry sausage, white and cured ham and foie gras terrine)

Assiette de viande de boeuf séché Jerky beef 24

Assiette de charcuteries «Deluxe» : Mortadelle truffée, saucisson truffé, jambon blanc truffé 29
Deluxe assorted cold meats with truffle (mortadelle, sausage, ham)

Viandes, servies avec fleur de sel et sauce au choix

Cheese Burger des Savoies 180gr 35

Entrecôte grillée Aberdeen IGP 250gr – Grilled ribsteak 41

Entrecôte Black Angus & beurre truffé (250gr) 49
Black Angus ribsteak and truffle-scented butter

Filet de boeuf Black Angus (200gr) 64
Black Angus Fillet of beef

✿✿✿ Faux filet Kobe Kagoshima Japon (250gr) 169
Kobe fillet of beef

Côte de boeuf Aberdeen Igp (1/1,2 kg) 119
Matured rib of beef (1/1,2kg)

Tomahawk de boeuf Black Angus (1/1,2 kg) 179
Black Angus beef tomahawk

✿✿✿✿✿ La Pierre d'Emile pour 2 – Emile's hot stone for 2 290

Tomahawk de boeuf Wagyu & fleur de sel (1/1,2 kg) 399
Wagyu beef tomahawk & sea salt

Dans mon Aquarium!!!

Noix de Saint Jacques poêlées & l'incontournable risotto à la truffe 46
Pan-fried scallops and black truffle risotto

Black cod caramélisé & légumes sautés façon japonaise 68
Caramelized black cod with thaï sauteed vegetables

✿✿ Belle sole meunière à la fleur de sel (500/600 grs) 69
Sole cooked in browned butter sauce and pure sea salt (500/600 grs)

✿✿ Purée onctueuse à la Truffe de chez Truffe! 29
Mashed potatoes with truffle

✿✿ Frites à la Truffe de chez Truffe! 15
French fries with truffle

Sauce Morilles de chez Morille ! Morel mushroom sauce 11

Sauce aux Truffes de chez Truffe ! Truffle sauce 11

Garnitures au choix (ou en supplément = 8 euros)
Purée maison / Mashed potatoes , Ratatouille maison / Homemade ratatouille
Légumes verts sautés / Sautéed green vegetables ,
Pommes de terres sautées / Sautéed potatoes , Frites maison / Homemade French fries

Sauces au choix : Béarnaise ou poivre vert de Madagascar Bearnaise or green pepper
Ou en supplément = 6 euros – In extra + 6euros