



DESSERTS MAISON

Mousse au Chocolat Chocolate mousse	12
Paris Brest	15
Tarte Fine aux Pommes, Glace Vanille Thin apple tart with vanilla ice cream	12
 Baba au Rhum, Coulis de Framboises Rhum baba with raspberry coulis	15
Mille Feuilles Framboises Raspberry thousand leaf	15
Crème Brulée creme brulee	12



CAVE BERNARD MAGREZ
LES TROIS BÔ COURCHEVEL

RISING STONE

By PROMO 6

Builders of excellence
Bâtisseurs d'excellence



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

On ne peut pas
faire de la bonne
cuisine si l'on
n'aime pas les
gens !



TROIS BÔ

LE COIN DES COPAINS À PARTAGER

Pied de Cochon Zampone Pig's trotter	25
Jambon Iberico de Bellota coupé à la main Iberico cured ham	32
Bonbons de Jambon Iberico Iberico ham candies	15
Le Belle Tranche de Pâté Croûte Maison Verot, Meilleur Ouvrier de France Meat pie	32
Polenta Croquante au Lards de Colonnata Crunchy polenta with colonnata lard	22
Risotto sauté aux cèpes	28
Assiette Jambon Cru & Fromages avec sa Bruschetta à l'italienne Cured ham and cheese with Italia Bruschetta	29
Assiette des 4 meilleurs saucissons de Mont Charvin 23 Pistache • Beaufort • Chanterelles • 3 poivres Dried sausage with pistachio, cheese, mushrooms and pepper	

LES ENTRÉES

 Soupe de Légumes du Chef Vegetable soup	19
 Tartare de Thon Rouge, écrasé d'avocat sauce Asiatique Bluefin tuna tartar, mashed avocado and asian flavor sauce	29
Salade d'Artichaut, Parmigiano, Truffe fraîche Artichoke salad with Truffle	29
Salade d'Artichaut, Parmigiano Artichoke salad	24
Dôme de salade à la truffe – Truffle salad	29
Jeunes Pousses de Poireaux et Vinaigrette Young links and dressing	23
 Les Escargots de la Butte XXXL 6 Pièces – Snails XXL	28
Poêlée de Cèpes en Persillade Pan fried cepe mushrooms	26
Foie Gras au torchon Maison à la chartreuse jaune, pain Grillé Foie gras with chartreuse and toast	36
Trio de Tartare de Bœuf Truffés, Noisettes, Pecorino Beef tartar with truffle, hazelnuts and pecorino	32
Stracciatella de Puglia Nature Stracciatella from puglia	29
Stracciatella de Puglia à la Truffe Stracciatella from puglia with Truffle	37
Œufs Fermier Bio Mimosa Hard boiled egg with mayonnaise	19
 Œuf Cocotte à la Truffe Egg and truffle	28
Œuf à la coque au Caviar Sturia Egg and caviar	45
Caviar Oscietre Sturia 30 gr	85
Caviar Oscietre Sturia 50 gr	135

DÉLICES CÔTÉ MER

Gambero Rosso Extra Crudo n°3 Mazzara del Vallo Sicile 6 Pièces	66
 Poulpe de Calabre Grillé en persillade et ses Petites pommes de terre Grilled Calabrian octopus with potatoes	37
Sole Meunière entière 500/600 gr, pomme Vapeur Sole cooked in browned butter sauce	80
Lotte au Beurre blanc, écrasé de pommes de terre à l'huile d'olive O de Bacchus Monkfish with white butter, mached potatoes with olive oil	38
Homard de notre Vivier 500/600 gr Grillé ou poché mayonnaise – Grilled spin lobster	85



CÔTÉ TERRE

PLATS SIGNATURE

Pot au feu – Boiled beef with vegetables	35
 Épaule d'agneau de Sisteron confite, sauce Chimichuri pour 2 pax Confit shoulder of siesteron lamb, chimichuri sauce for 2 persons	110
Ribs de porc caramélisés – Caramelised pork ribs	37
Pâtes Tajarini aux Œufs à la Truffe Tajarini pasta with egg and truffle	36
Tartare au Couteau Charolais à l'italienne, Truffe noire de France, Noisettes Handcut beef tartar, hazelnut and truffle	38

GRILLADES DU CHEF

Poulet jaune entier à la Broche Pour 2 Pers, environ 1,2 kg – Whole chicken for 2 persons	120
L'aile ou la cuisse de notre Poulet jaune à la broche Wing or thigh of our chicken	32
Poulet à la Diavola – Chicken spicy diavola	38
Entrecôte Aberdeen Scotland 300 gr Ribeye aberdeen scotland	45
Filet de Bœuf Aberdeen Scotland 200 gr Beef fillet aberdeen scotland	49
 Filet de Bœuf Rossini, sauce périgourdine, foie gras poêlé et truffe fraîche Beef fillet with perigourdine sauce, pan seared foie gras and truffle	68

CÔTE DE BŒUF

POUR 2 PERS.

Sélection Metzger, France 1.200 kG min. Rib of beef from France	115
Côte de Bœuf Aberdeen, Scotland 1.200 kG min. Rib of beef from scotland	135
Noir de Baltique, Pologne 1.200 kG min. Rib of beef from poland	245
Tomahawk Black Angus, USA 1.800 kG min. Rib of beef from USA	295

Viandes d'exception
par la Maison Metzger
★★★

LE COIN DES MONTAGNARDS

POUR MINIMUM 2 PERSONNNES • PRIX PAR PERSONNE
for minimum 2 persons • price per person

Fondue Savoisienne Savoy fondue	39
Fondue Savoisienne à la Truffe Savoy fondue with truffle	55
Fondue Suisse Swiss fondue	48

ACCOMPAGNEMENTS & SAUCES AU CHOIX

Purée Maison	
Haricots verts au beurre et échalotes	
Légumes Grillés au four Josper	
Pommes de Terre au four	
Mesclun jeunes Pousses	
Polenta Gorgonzola	
Frites Maison	
A choice of garnishes : Homemade mashed potatoes, french bean, grilled vegetables, potatoes, mesclun, polenta with gorgonzola, french fries	
Sauces au choix : Poivre // Béarnaise // Chimichuri Choice of sauces : Pepper, bearnaise, chimichuri	
En supplément	+ 8

ACCOMPAGNEMENTS AVEC SUPPLÉMENTS

Purée à la Truffe – mashed potates with truffle	19
Sauce aux Cèpes – cepe mushrooms sauce	12
Sauce aux Morilles – Morel mushrooms sauce	12
Sauce au Gorgonzola – Gorgonzola sauce	9

Prix net en euros, taxes et service compris
Net prices euros, tax and service included