



LA TERRASSE DES NEIGES

COURCHEVEL

CAVIAR

	50G	125G	250G
Casparian Golden Impérial Réserve	175 €	410 €	805 €
Garniture traditionnelle, pommes paillasson Casparian Golden Impérial Réserve Traditional garnish, potato rosti			

LES ENTRÉES STARTERS

Velouté d'asperges vertes, œuf parfait, huile de coriandre Green asparagus soup, soft poached egg, coriander oil	32€
Soupe à l'oignon Champs-Élysées  Champs-Élysées onion soup	25 €
Sucrine comme un tacos, avocat, radis, sésame au wasabi  Baby gem lettuce served like a taco, avocado, radish, wasabi sesame seeds	30 €
Salade César à la volaille  Chicken Caesar salad	42 €
Salade César au homard et agrumes Lobster and citrus fruit Caesar salad <i>Supplément dans le cadre de la demi-pension 25 € / Additional charge for half-board €25</i>	85 €
Foie gras marbré au vin rouge, finger croustillant de pain noir, framboise Marbled foie gras with red wine, crispy black bread finger, raspberry	30€
Escargots de Bourgogne en persillade, noisettes, beurre de curry Thaï vert Burgundy snails with garlic, parsley, hazelnuts, green Thai curry butter	28 €
Cuisses de grenouille en persillade Frogs' legs with garlic and parsley	40 €
Cœur de saumon fumé de la Maison Pétroussian, clémentine, crème fraîche, concombre libanais Petrossian smoked salmon heart, clementine, crème fraîche, Lebanese cucumber <i>Supplément dans le cadre de la demi-pension 10 € / Additional charge for half-board €10</i>	55 €
Burrata à la truffe noire Melanosporum, noisettes, figues fraîches, foccacia grillée Burrata with black truffle, hazelnut, fresh figs, grilled foccacia	60 €

 Option végétarienne ou végétalienne possible
Option of vegetarian or vegan dish





LA TERRASSE DES NEIGES

COURCHEVEL

LA MER SEASIDE

Sole grillée à la Fouquet's ou meunière, épinards, mousseline de pommes de terre Sole: Fouquet's-style grilled or meunière, spinach, mashed potatoes <i>Supplément dans le cadre de la demi-pension 25 € / Additional charge for half-board €25</i>	105 €
Saint-Jacques rôties, patate douce, topinambour, piquillos, jus Béarnaise Roasted scallops, sweet potato, Jerusalem artichoke, piquillos, tarragon jus	55 €
Filet d'omble, millefeuille de pomme de terre, ail noir, beurre blanc Grilled arctic char fillet, potato pucks, Grenoble sauce	50 €
Homard bleu grillé, risotto de céleri au vin jaune, poivrons piquillos, crème de crustacés au gingembre Grilled blue lobster, celery risotto with yellow wine, piquillo peppers, ginger and shellfish creamy sauce <i>Supplément dans le cadre de la demi-pension 15 € / Additional charge for half-board €15</i>	95 €

LA TERRE INLAND

Tartare de bœuf du Fouquet's, pommes frites, jeunes pousses Fouquet's beef tartare, French fries, baby leaves	40 €
«Smash» burger, cheddar, oignons caramélisés, jeunes pousses, pommes frites «Smash» burger, cheddar, caramelized onions, baby leaves, French fries	52 €
Suprême de volaille «pattes bleues», châtaignes confites, écrevisses, jus de viande comme une Béarnaise Red Label farmhouse chicken, candied chestnuts, crayfish, Béarnaise-style jus	55 €
Filet de bœuf Rossini, gaufre aux herbes, purée de céleris, légumes croquants Rossini-style beef tenderloin, herbs waffle, celery root mash, crunchy vegetable	75 €
Ris de veau rôti au Beaufort, poireaux crayons, risotto de crozets, sauce périgourdine Baked sweetbreads with Beaufort, baby leeks, crozet pasta risotto, Périgourdine sauce	85 €
Entrecôte Black Angus, pommes frites, jeunes pousses, jus d'estragon Black Angus steak, French fries, baby lettuce leaves, tarragon jus	90 €
Côte de bœuf au Jospet, purée de pomme de terre, ail confit, jeunes pousses, jus Béarnaise Rib of beef grilled over the embers, mashed potatoes, confit garlic, baby lettuce leaves, tarragon jus <i>Supplément dans le cadre de la demi-pension 90€ pour 2 pers. / Additional charge for half-board €90 for 2</i>	250 €

LA MONTAGNE MOUNTAIN

Fondue Savoyarde, pain croustillant, cecina de bœuf, pommes de terre nouvelles Cheese fondue, crusty bread, beef cecina, new potatoes <i>Minimum deux personnes / minimum two people</i>	39 €
--	------





LA TERRASSE DES NEIGES

COURCHEVEL

SUR LE CÔTÉ SIDE DISHES

Epinars sautés, amandes 	18 €
Sautéed spinach, almonds	
Haricots verts 	18 €
Green beans	
Fricassée de légumes	18 €
Vegetable fricassee	
Pommes frites 	18 €
French fries	
Pommes frites à la truffe noire Melanosporum, Parmesan	30 €
French fries with black truffle, Parmesan cheese	
Jeunes pousses, vinaigrette aux herbes 	18 €
Baby lettuce leaves and herb vinaigrette	
Riz pilaf aux aromates	18 €
Aromatic rice pilaf	
Purée de pommes de terre	18 €
Mashed potatoes	
Purée de pommes de terre à la truffe noire Melanosporum, jus de viande	35 €
Mashed potatoes with black truffle	

LES CÉRÉALES CEREALS

Risotto de céleri-rave au vin jaune et noisettes	32 €
Celeriac and vin jaune risotto with hazelnuts	
Risotto de crozets à la noisette et topinambours, truffe noire Melanosporum	68 €
Crozet risotto with hazelnuts and Jerusalem artichokes, black truffle	
Pappardelle Di Gragnano à la truffe noire Melanosporum 	68 €
Pappardelle Di Gragnano pasta with black truffle	
Pappardelle Di Gragnano au homard	95 €
Pappardelle Di Gragnano pasta with lobster	

SUPPLÉMENTS SUPPLEMENTS

Supplément truffe noire Melanosporum 5 gr	35 €
Extra charge of Melanosporum black truffle	

 Option végétarienne ou végétalienne possible
Option of vegetarian or vegan dish





LA TERRASSE DES NEIGES

COURCHEVEL

LES FROMAGES CHEESE

Sélection de fromages de Bernard Mure-Ravaud, Meilleur Ouvrier de France 25 €
Selection of cheeses by Bernard Mure-Ravaud, Best Craftsman of France

LES DESSERTS DESSERTS

SIGNÉS CHRISTOPHE ADAM SIGNED BY CHRISTOPHE ADAM

- La fraise et la framboise
Millefeuille à la fraise et à la framboise, crème à la vanille 22 €
Strawberries and raspberries
Strawberry and raspberry millefeuille, vanilla cream
- La pomme 22 €
Façon tarte fine, financier amande, crème double, touche de caramel
Apple Thin tart-style, almond financier, double cream, caramel
- Le chocolat 22 €
Ganache chocolat Tulakalum 75% cacao, pâte sucrée cacao, rocher glacé noisette
Chocolate Tulakalum chocolate ganache 75% cocoa, sweet cocoa paste,
iced hazelnut rocher
- La myrtille 22 €
Biscuit façon cheesecake, crème citron yuzu, compote de myrtilles, crème vanille
Blueberry Cheesecake-style biscuit, yuzu lemon cream, blueberry compote,
vanilla cream
- Le café 22 €
Tiramisu des Neiges, café aux notes de cardamome et safran, biscuit cuillère,
crème mascarpone, saupoudré de chocolat vanille
Coffee Tiramisu Les Neiges, coffee with notes of cardamom and saffron, ladyfinger,
mascarpone cream, sprinkled with vanilla chocolate
- L'assiette de fruits  28 €
Fresh fruits plate

 Option végétarienne ou végétalienne possible
Option of vegetarian or vegan dish





LA TERRASSE DES NEIGES

COURCHEVEL

ENGAGEMENT ENVIRONNEMENTAL

L'Esprit Barrière défend un modèle de développement respectueux des Hommes, de l'environnement et des économies locales.

Notre engagement envers la responsabilité sociétale des entreprises se concrétise par des choix tels que des fournisseurs locaux partageant nos convictions communes.

Voici quelques exemples concrets de nos actions :

- Cafés et thés : nous privilégions le café équitable labellisé Max Havellaar et les thés Mariages Frères certifiés biologiques, récoltés à la main.
- Supports papier : tous nos supports de vente sont imprimés sur du papier provenant de forêts gérées durablement, arborant les labels PEFC et FSC.
- Sucres emballés : nos sucres et sucrettes individuels sont présentés dans des emballages biodégradables et compostables.
- Poisson : notre chef a choisi l'omble chevalier, un poisson local d'eau douce, favorisant ainsi les producteurs locaux et les circuits courts.
- Viandes et condiments : nos fournisseurs de viande, La Cave du Boucher, et de sauces, confitures et condiments, La Maison Laurino, sont membres du «Collège Culinaire de France».

Ainsi, nous soutenons une démarche de qualité en opposition à l'industrialisation et à la standardisation de la production, de la restauration et de l'alimentation.

GREEN GLOBE

La norme internationale de développement durable Green Globe couvre des domaines allant du management du développement durable au soutien des filières locales, en passant par la protection de l'environnement.

Ce programme repose sur 40 thématiques, déclinées en plus de 300 critères. Cette certification est obtenue après évaluation des performances du développement durable des entreprises du secteur du voyage et du tourisme ainsi que leurs chaînes d'approvisionnement. Une récompense qui témoigne de la forte implication des Neiges et de ses collaborateurs dans la protection et la préservation de l'environnement.



 Option végétarienne ou végétalienne possible
Option of vegetarian or vegan dish

