

Le Bistrot du Pralong

*Par Mathieu Hericotte
& son équipe*

ALPES
HOTEL PRALONG

COURCHEVEL

Le Soir



ALPES
HOTEL PRALONG

COURCHEVEL

Les Entrées

Velouté de potiron, copeaux de Beaufort et cernaux de noix <i>Cream of pumpkin soup, Beaufort flakes and nuts</i>	19
Caesar salade d'un autre monde <i>Caesar's salad</i>	22
Oeuf bio cuit à 64°C, crémeux de ventrèche poivrée et truffe <i>Organic egg, cream of bacon with pepper and truffle</i>	21
La Saint Jacques et sa truffe en tartare <i>Sea scallop tartar with truffle</i>	26
Foie gras de canard au naturel, chutney de pruneaux et raisins, et son pain croustillant <i>Natural foie gras, prune and raisin chutney, toast</i>	25

Le Coin du Poissonnier

Cassolette de lotte et Saint Jacques, poireaux au curcuma et coques <i>Anglerfish and sea scallops in a pot, leeks with curcuma and shells</i>	30
Demi homard grillé au beurre d'herbes ou au beurre de truffe et ses petits légumes glacés <i>Grilled half lobster with herb butter or truffle butter, glazed vegetables</i>	45
Sole façon Meunière et ses pommes vapeur <i>Sole cooked in browned butter with steamed potatoes</i>	45

Le Coin du Boucher

Suprême de volaille rôti, fricassée de légumes anciens et sauce au vin jaune <i>Roasted chicken breast, heirloom vegetables and yellow wine sauce</i>	26
Pluma Ibérique, confit d'échalotes aux herbes, ventrèche poivrée et coulis de piquillos <i>Pluma Iberica, preserved shallots with herbs, pepper bacon and piquillos coulis</i>	28
Souris d'agneau braisée au thym et sa polenta au parmesan <i>Lamb shank with thyme, parmesan polenta</i>	29
Pièce de filet de boeuf, pommes grenailles au thym et vierge de cebettes à la truffe <i>Fillet of beef, sauteed potatoes with thyme and virgin spring onion sauce with truffle</i>	30

Les Fromages

Le plateau de fromages sélectionnés de nos régions <i>Selection of local cheeses</i>	20
---	----

Les Desserts

Le Classique Millefeuilles à la vanille Bourbon <i>Millefeuilles cake with Bourbon vanilla</i>	12
Poire Comice pochée au vin et pain perdu à la crème d'amande <i>Comice pear poached with wine, French toast with almond cream</i>	12
Tarte onctueuse au chocolat et caramel au beurre salé <i>Chocolate tart with salted butter caramel</i>	12
Mousse au chocolat 70% <i>Chocolate mousse 70%</i>	12
Le biscuit de Savoie et confiture de coing <i>Savoy biscuit with quince jam</i>	12

Tous nos plats peuvent contenir des substances allergènes,
renseignez vous auprès de notre maitre d'hôtel.
All our dishes may contain allergenic substances, ask our butler.

Prix Net € / Service compris - Net Prices € / Service included