

SUITES
DE LA POTINIÈRE
HOTEL & SPA

Les Suites de la Potinière · Rue du Plantret · 73120 Courchevel 1850 · France
Tel. + 33 (0)4 79 08 00 16 · Fax + 33 (0)4 79 08 28 19 · hotel@suites-potiniere.com
suites-potiniere.com

R E S T A U R A N T

ENTRÉES STARTERS

Velouté du jour <i>Soup of the day</i>	16 €
Salade « todo se come » Salade mesclun, tomates, oignons confits, poivrons cuits, oeuf poché, lardon, pomme granny <i>Salad « Todo se come »</i> <i>Salad, tomatoes, candied onions, cooked peppers, poached egg, bacon, granny apple</i>	22 €
Minute de loup rôti, salade mesclun <i>Seabass filet roasted a minut, mesclun salad</i>	24 €

PLATS MAIN COURSES

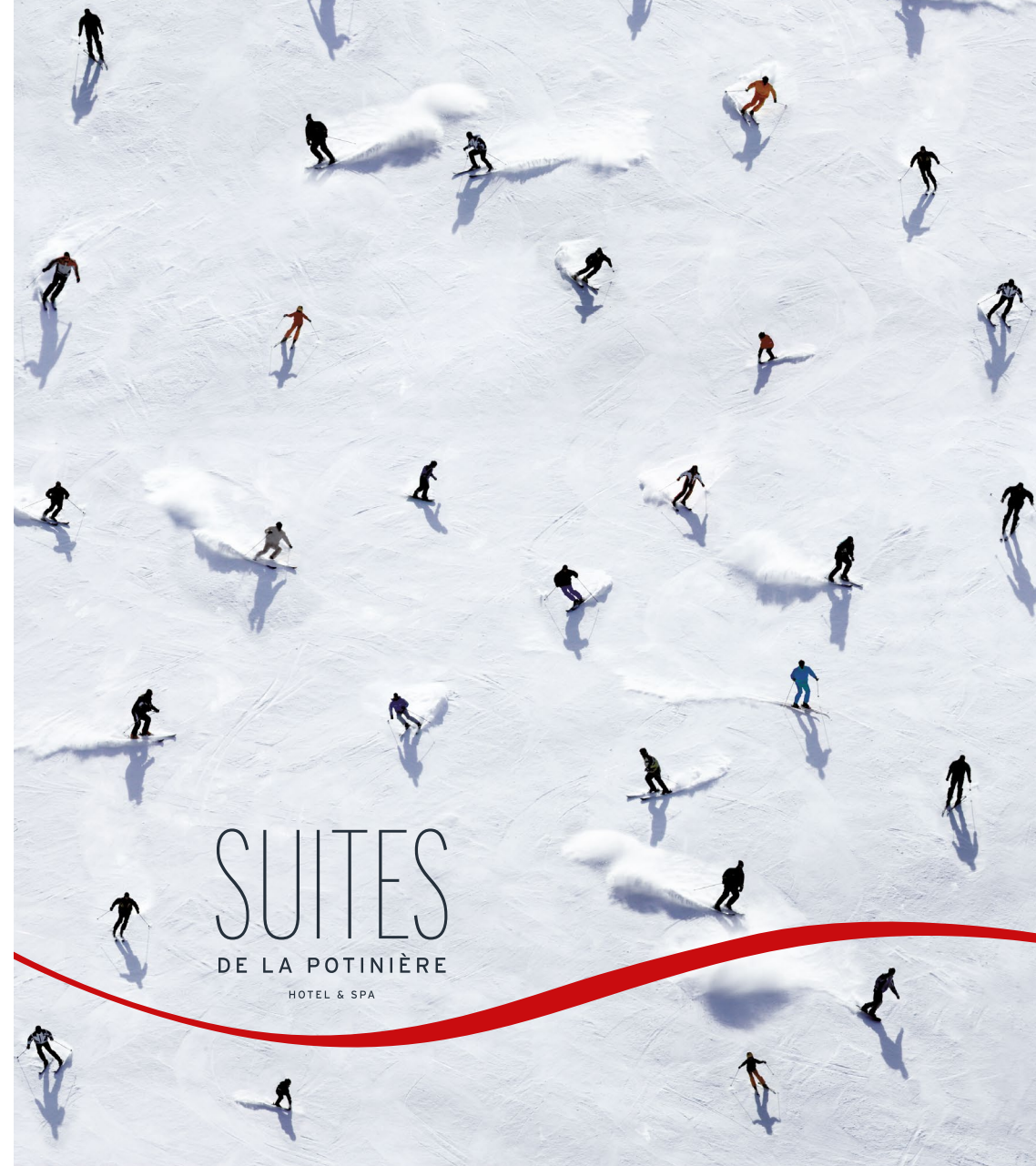
Gratin de coquillettes au jambon, parmesan et huile de truffe <i>Gratin of pasta shells with ham, parmesan cheese and truffle oil</i>	28 €
Burger Potinière Steak Black Angus, salade, tomate, oignons confits, sauce burger <i>Black Angus steak, salad, tomato, candied onions, burger sauce</i>	32 €
Saumon « unilatéral », réduction cornes de boeuf et vin blanc, riz sauvage <i>« Unilateral » salmon, reduction of beef horns and white wine, wild rice</i>	32 €

PLATS MAIN COURSES

Mille-feuille de langouste, à la fève verte et son beurre blanc orangé <i>Lobster "mille-feuille", with green beans and white butter oranged flavored</i>	36 €
Carré d'agneau rôti au romarin, mousseline de céleri et patate douce <i>Rack of roast lamb with rosemary, celery mousseline and sweet potato</i>	38 €
Bœuf Chateaubriand Rossini, gratin dauphinois au thym citronné <i>Chateaubriand Rossini beef, gratin dauphinois with lemon thyme</i>	42 €

DESSERTS

Cheese cake aux fruits rouges <i>Red berries cheese cake</i>	19 €
Crème brûlée à la châtaigne <i>Chesnut crème brûlée</i>	
Tiramisu au caramel beurre salé <i>Salted butter caramel Tiramisu</i>	
Fondant au chocolat, cœur de Kinder <i>Chocolate fondant, Kinder heart</i>	
Tarte au citron meringuée <i>Lemon meringue pie</i>	
Assiette de fruits frais <i>Plate of fresh fruits</i>	



SUITES
DE LA POTINIÈRE
HOTEL & SPA

SUITES
DE LA POTINIÈRE
HOTEL & SPA

Les Suites de la Potinière · Rue du Plantret · 73120 Courchevel 1850 · France
Tel. + 33 (0)4 79 08 00 16 · Fax + 33 (0)4 79 08 28 19 · hotel@suites-potiniere.com
suites-potiniere.com

S U S H I S

Nos Sushimans ont le plaisir de vous proposer cette sélection de 15h à 22h.

Our Sushimans are pleased to offer you this selection from 3pm to 10pm.

SUSHI CLASSIQUE
(2 PIÈCES / 2 PIECES)

Saumon <i>Salmon</i>	9 €
Thon <i>Tuna</i>	9 €
Loup <i>Seabass</i>	9 €

CALIFORNIA CLASSIQUE
(8 PIÈCES / 8 PIECES)

Avocat, fromage, sésame <i>Avocado, cheese, Sesame</i>	14 €
Saumon avocat ou thon avocat <i>Salmon avocado or tuna avocado</i>	18 €
Saumon, fromage <i>Salmon, cheese</i>	18 €
Saumon, avocat, fromage <i>Salmon, avocado, cheese</i>	20 €
Thon, asperges grillées, fromage <i>Tuna, grilled asparagus, cheese</i>	22 €

SUSHI SIGNATURE
(2 PIÈCES / 2 PIECES)

Saumon Génépi <i>Génépi Salmon</i> Saumon flambé au génépi, topinambours, fenouil frit <i>Flamed salmon with génépi, Jerusalem artichokes, fennel fried</i>	14 €
Crevettes marinées <i>Marinated shrimps</i> Crevettes marinées au soja, mayonnaise au gingembre <i>Soy marinated shrimps, ginger mayonnaise</i>	14 €
Thon épicé <i>Chili tuna</i> Thon mariné au piment, brunoise de jalapenos vert <i>Chili marinated tuna, finely diced green jalapenos</i>	14 €

MAKI CLASSIQUE
(8 PIÈCES / 8 PIECES)

Avocat, fromage <i>Avocado, cheese</i>	14 €
Saumon <i>Salmon</i>	15 €
Thon <i>Tuna</i>	15 €

SASHIMI
(8 PIÈCES / 8 PIECES)

Saumon <i>Salmon</i>	16 €
Thon <i>Tuna</i>	18 €
Loup (nature / mariné thaï) <i>Seabass (raw / thaï marinated)</i>	18 €

ASSORTIMENTS DES SUITES

30 pièces à 55 €
60 pièces à 95 €

SUITES' ASSORTMENTS

30 pieces at 55 €
60 pieces at 95 €

CALI SIGNATURE
(8 PIÈCES / 8 PIECES)

Roll crevette <i>Shrimp roll</i> 20 € Chapelure de pain d'épices, réduction de figues, tartare de crevettes marinées façon thaï, avocats. <i>Breadcrumbs of gingerbread, figs reduction, marinated shrimp tartare Thai style, avocados.</i>	
--	--

Roll mexicain <i>Mexican roll</i> 20 € Brisure de nachos, julienne de carottes au gingembre, maïs torréfié, guacamole (tomates ananas, piment chipotle, citron vert). <i>Nachos crumbs, carrots julienne with ginger, roasted corn, guacamole (pineapple tomatoes, chipotle pepper, lime).</i>	
---	--

Roll marinés au bourbon 22 € <i>Bourbon marinated roll</i> Noix de pecan torréfiées, paleron de boeuf mariné au bourbon, oignons confits, patate douce. <i>Roasted pecan nuts, bourbon marinated beef chuck, candied onions, sweet potato.</i>	
---	--

Roll saumon <i>Salmon roll</i> 22 € Tranche de saumon, poireaux cuits au four, fromage blanc au gingembre, citron caviar <i>Slice of salmon, baked leeks, ginger cream cheese, lemon caviar.</i>	
---	--

Roll vegan <i>Vegan roll</i> 22 € Poireaux séchés, panais au lait de coco, carottes de couleurs, tofu au gingembre. <i>Dried leeks, parsnip with coconut milk, colored carrots, ginger tofu.</i>	
---	--

Roll au fromage de montagne 24 € <i>Cheese mountain roll</i> Chapelure à l'ail noir, tomme de Savoie, croûtons au vin blanc, pommes confites. <i>Breadcrumbs with black garlic, Savoie cheese, croutons with white wine, candied apples.</i>	
---	--

Roll asperge grillée et thon 26 € <i>Grilled asparagus and tuna roll</i> Tranche de thon, asperge grillée, gelée de cranberry, pousse de coriandre, crème de ciboulette. <i>Slice of tuna, grilled asparagus, cranberry jelly, coriander sprout, chive cream.</i>	
--	--

Roll loup truffé 32 € <i>Truffle seabass roll</i> Corn flakes, loup infusé à la truffe, asperges grillées, crème de champignons. <i>Corn flake, seabass infused with truffle, grilled asparagus, mushrooms cream.</i>	
--	--

PLAT D'ACCOMPAGNEMENT *SIDE DISH*

Salade de choux blanc mariné au vinaigre de riz <i>Pickled white cabbage salad with rice vinegar</i>	10 €
---	------