



*Play like
a parisian.*

Fouquet's

Courchevel

La Carte du Fouquet's

élaborée en collaboration avec Pierre Gagnaire

Fouquet's Menu

Created in collaboration with Pierre Gagnaire

Le 8 novembre 1899, Louis Fouquet ouvre un restaurant au 99 avenue des Champs Elysées qui allait devenir, aux yeux du monde entier, le restaurant de Paris. Dès 1928, le Fouquet's devient le rendez-vous privilégié du monde du cinéma, avec l'ouverture de la première salle de projection sur les Champs Elysées.

Mythique, prestigieux, accueillant et chaleureux, dans l'esprit des grandes brasseries parisiennes, le Fouquet's s'adresse à tous ceux qui aiment se retrouver à toute heure, dans des lieux vivants, fréquentés par le monde du cinéma, des arts et du spectacle, et goûter une cuisine française dans un décor et une ambiance indémodables.



On November 8th 1899, Louis Fouquet opened a restaurant on 99 avenue des Champs Elysées which was to become, in the eyes of the world, the Parisian restaurant. As early as 1928, the Fouquet's became the favoured meeting place of people from the film industry with the opening of the first screening room on the Champs Elysées.

Legendary, prestigious, welcoming and warm, in the spirit of famous Parisian brasseries, the Fouquet's appeals to all those who enjoy meeting at any time in bustling places, visited by people from the film industry, arts and show business, and who like to taste a French cuisine, designed in collaboration with Pierre Gagnaire, in a timeless setting and atmosphere.

Julia Demichelis
Cheffe Exécutif
Executive Chef

Fouquet's

Courchevel

Amoureux des produits du terroir,
nos Chefs vous offrent une cuisine d'excellence.

Dans les cuisines du Palace des Neiges,
Julia Demichelis et son équipe ont fait le choix du local
en vous proposant de découvrir notamment :

La sélection de charcuteries de la Maison Rullier

Les diots de Savoie

Les pains de la boulangerie Braissand à Courchevel
L'omble chevalier et la Truite des lacs des Montagnes

Nos légumes de saison

Nos pommes et poires de Savoie

La sélection de fromages et produits laitiers de Savoie

Le poulet jaune 100% végétal

L'agneau de lait de Sisteron

Le coquelet de la Maison Mairet

Notre miel de montagne

Coup de cœur & coup de fourchette assurés !

Fouquet's

Courchevel

CAVIARS CAVIARS

Caviar Fouquet's. 30g 90 €

Origine Aquitaine, France.

Garniture traditionnelle.

Fouquet's Caviar.

From Aquitaine, France.

Traditional garnish.

Caviar Petrossian. 125g 360 €

Ossetra.

Garniture traditionnelle.

Petrossian caviar.

Ossetra.

Traditional garnish.



POUR COMMENCER STARTERS

**Terrine de foie gras de canard au naturel –
chutney d'hiver . brioche toastée . salade d'endive.** 38 €

Plain duck foie gras terrine -

winter chutney. toasted brioche. endive salad.

Poireaux Demi-Deuil. 38 €

"Demi-deuil" leeks.

**Saumon gravlax,
chantilly de betterave rouge au raifort.** 36 €

Gravlax salmon,

beetroot chantilly with horseradish.

**Escargots de Bourgogne au beurre d'ail.
topinambours écrasés.** 35 €

Burgundy escargots with garlic butter

mashed Jerusalem artichoke.

**Chair de Tourteau, guacamole,
pamplemousse rose, sorbet Blanc.** 50 €

Brown crab meat, guacamole,

pink grapefruit, white sorbet.

**Velouté de topinambours à la truffe noire Melanosporum,
œuf poché à 67°.** 28 €

Jerusalem artichoke cream soup with Melanosporum black truffle,

Poached egg cooked at 67°.

Potage de légumes du moment. 19 €

Vegetable soup of the moment.

Bouillon de volaille, vermicelles. 19 €

Poultry broth, vermicelli

Soupe à l'oignon Champs-Élysées. 25 €

"Champs-Élysées" French onion soup.

Fouquet's

Courchevel

LES CÉRÉALES CEREALS

- Rigatoni à la truffe noire Melanosporum.** 55 €
Rigatoni with black Melanosporum truffle.
- Tortellini de homard bleu.** 85 €
Sup. Demi-Pension +10€
Blue lobster tortellini.
Half-board supplement +10€
- Perit épeautre, crème de morilles pralinée au curry doux.** 25 €
Spelt, praliné morel cream with mild curry.

LA MER SEASIDE

- Sole meunière classique.** 105 €
Pommes de terre écrasées au beurre 1/2 sel.
Sup. Demi-Pension +15€
Meuniere-style Sole
Potato mash with salted butter.
Half-board supplement +15€
- Noix de Saint-Jacques croustillantes,** 65 €
brunoise de céleri-rave et poire au parmesan, carmine.
Crispy scallops,
diced celeriac and pear with Parmesan cheese, red chicory.
- Maigre ½ sel poché à l'huile d'olive, crème de caviar,** 50 €
fondue de poireaux.
Semi-salted meagre fish poached in olive oil, caviar cream,
leek fondue.
- Fricassée de homard bleu au beurre noisette,** 120 €
pousses d'épinard et sifflets de carotte. Riz pilaf.
Bisque traditionnelle au Cognac.
Sup. Demi-Pension +25€
Blue lobster fricassee with hazelnut butter,
baby spinach and sliced carrots. Pilaf rice.
Traditional bisque with Cognac.
Extra Half-board +25€

Fouquet's

Courchevel

LA TERRE INLAND

Côtes d'agneau grillées à la fleur de thym, purée de pois chiches aux piquillos, salade d'herbes. <i>Grilled lamb chop with thym, mash of peas with piquillo peppers, herb salad</i>	65 €
Côte de veau rôtie à l'origan; salsifis caramélisés, oignons grelots. <i>Sup. Demi-pension +10€ Oregano-roasted rib of veal. caramelized salsifis, pearl onions. Half-board supplement +10€</i>	80 €
Entrecôte Black Angus (300g) - Sauce Bordelaise. <i>Sup. Demi-Pension +10€ Black Angus Rib Steak (300g) - Bordelaise sauce. Half-board supplement +10€</i>	75 €
Filet de bœuf Champs-Élysées. <i>Sup. Demi-pension +10€ Beef fillet Champs-Élysées. Half-board supplement +10€</i>	80 €
Suprême de volaille fermière aux truffes noires. <i>Free-range poultry supreme with black truffles.</i>	50 €

SUR LE CÔTÉ SIDE DISHES

Riz pilaf. <i>Pilaf rice.</i>	8 €
Purée de pomme de terre truffée. <i>Truffled potato mash.</i>	12 €
Purée de pomme de terre au beurre 1/2 sel. <i>Potato mash with semi-salted butter.</i>	8 €
Pommes 'Coin de Rue'. <i>'Coin de Rue' fries.</i>	8 €
Salades d'hiver. <i>Winter salads.</i>	8 €
Panier de légumes vapeur. <i>Basket of steamed vegetables.</i>	8 €

Fouquet's

Courchevel

LES FROMAGES **CHEESE**

Sélection de fromages de région.

24 €

Selection of local cheeses.



LES DESSERTS **DESSERTS**

Crêpe Suzette.

19 €

À commander en début de repas.

Crêpe Suzette.

To be ordered at the beginning of the meal.

Parfait glacé caramel,

19 €

velouté stracciatella au citron vert.

Iced smooth caramel parfait, stracciatella velouté with lime.

Lime stracciatella.

Poire pochée dans un sirop groseille,

19 €

raisins blonds, raisins noirs, abricots moelleux, sorbet poire.

Poached pear with a currant syrup,

golden raisins, black raisins, soft apricots, pear sorbet.

Mont-Blanc marron, confiture de mûre.

19 €

Chestnut Mont-Blanc, blackberry jam.

Millefeuille Fouquet's.

19 €

Fouquet's millefeuille.

Mi-cuit coeur de Guanaja, mousse noisette du Piémont.

19 €

À commander en début de repas.

Semi-cooked chocolate, hazelnut mousse.

To be ordered at the beginning of the meal.



Prix nets en euros TTC (TVA selon la législation en vigueur).

Certains plats peuvent contenir des allergènes, Merci de consulter l'information ainsi que l'origine des viandes à l'accueil.

Tous nos plats sont élaborés sur place à partir de produits bruts.

Tous nos imprimés sont habillés d'un pelliculage anti bactérien vous garantissant une sécurité optimale en éliminant plus de 99% des bactéries.

Nets prices in euros (VAT based on currently applicable rate).

Some dishes may contain allergens. Please refer to allergen and meat origin information available at the reception.

Our dishes are prepared fresh on the premises with raw produce.

Our printed menus are coated with an antibacterial film eliminating over 99% of bacteria for your maximum safety.



LES TABLES
BARRIÈRE

