



# SUITES

DE LA POTINIÈRE

HOTEL & SPA

R E S T A U R A N T

## NOTRE CARTE OUR SELECTION

Crème / potage du jour <i>Soup of the day</i>	15 €	Pot au feu de lotte et légumes d'hiver au safran, aïoli au citron yuzu et wasabi <i>Slow cooked monkfish and winter vegetables with saffron, yuzu and wasabi lemon aioli</i>	38 €
Salade César aux filets de poulet panés épicés <b>ou</b> salade César aux crevettes en tempura <i>Caesar salad with spicy fried chicken</i> <b>or</b> <i>Caesar salad with tempura prawns</i>	24 €	Suprême de poulet noir de Bourgogne "Label rouge" en basse température passé au beurre noisette, jus de carcasse réduit, crémeux de petits pois et polenta gratiné au beaufort <i>Black chicken breast from the Burgundy region cooked at a low temperature with hazelnut butter and a rich stock reduction, creamy peas and polenta au gratin with Beaufort</i>	36 €
Saumon en tartare aux senteurs d'Asie, tagliatelles de légumes et vinaigrette au fruit de la passion <i>Asian flavoured salmon tartare with vegetable tagliatelli and a passion fruit dressing</i>	26 €	Hamburger de bœuf au Reblochon, confits de tomates et pesto, pommes frites <i>Beef burger with reblochon cheese, pesto tomato chutney &amp; french fries</i>	33 €
Mozzarella Burrata et ceviche d'avocat, crème de vinaigre balsamique et huile de basilic <i>Burrata mozzarella and finely chopped avocado infused with basil flavoured olive oil &amp; balsamic vinegar cream</i>	24 €	Entrecôte de bœuf Black Angus maturée, échalotes confites à la graisse de canard, pommes de terre grenaille au thym et fleur de sel <i>Matured black angus beef with slow roasted baby onionskin duck fat, and grilled potatoes with thyme and fleur de sel</i>	44 €
Raie en chaud froid relevée aux câpres et aux herbes fraîches, lentilles corail en vinaigrette de sésame, coulis de betterave rouge <i>Cold warm ray with capers and fresh herbs, coral lentils in sesame vinaigrette, red beetroot coulis</i>	26 €	Sélection de fromages affinés <i>Selection of aged cheeses</i>	18 €
Sablé aux légumes confits, fromage de chèvre coulant et roquette aux pignons <i>Shortcrust pastry with braised vegetables, goats cheese and rocket with pine nuts</i>	22 €	Assiette de fruits frais, coulis de fruits rouges et sorbet mangue <i>Fresh fruits with a red fruit coulis &amp; mango sorbet</i>	16 €
Gratin de gnocchis de pommes de terre à la crème de parmesan <i>Gratin of potato gnocchis with cream of Parmesan cheese</i>	22 €	Mœlleux au chocolat, cœur chocolat blanc et pistache, crème anglaise à la vanille <i>Freshly baked chocolate cake with a runny white chocolate centre served with pistachio vanilla custard</i>	16 €
Tartare de filet de bœuf Black Angus coupé au couteau assaisonné aux tomates confites et parmesan, petite frisée et chips de légumes oubliés <i>Black Angus Beef Tartare cut with a knife seasoned with slow-roasted tomatoes, parmesan cheese, served with baby lettuce frisée and vegetable fries</i>	36 €	Brioche en pain perdu, aspic de poire sauce caramel au beurre demi-sel, glace noix <i>Brioche bread &amp; butter pudding with pear aspic, a salty caramel sauce and walnut ice-cream</i>	16 €
Filet de bar de ligne sur la peau, écrasé de pommes de terre et chanterelles sauvages à la crème <i>Filet of line caught sea bass, crushed potatoes and wild chanterelles mushrooms in a cream sauce</i>	34 €	Crêpes ou gaufres selon votre convenance <i>Crepe or waffle according to your convenience</i>	16 €

## WINES VINS

### BORDEAUX ROUGE

#### Saint-Julien

Château Lalande Saint-Julien 2013	75 €
Château Lalande Borie 2012	110 €
Château Leoville-Las Cases 2003***	450 €

#### Saint-Estèphe

Château Morin 2012	58 €
Château Calon-Segur 2004*	280 €

#### Saint-Émilion

Château Louvie 2013*	55 €
Château Dassault 2006 Grand Cru*	108 €
Château Bellevue 2007*	125 €
Petit Cheval 2000 Grand Cru*	488 €

#### Pauillac

Réserve de la Comtesse 2006	115 €
Château Grand Puy-Lacoste 2012*	135 €
Château Pichon-Baron 2004*	240 €
Château Mouton Rothschild 2001**	1300 €
Château Lafite Rothschild 2001*	1490 €
Château Latour 2000 Grand Cru*	2880 €

### Margaux

Château Prieuré-Lichine 2005*	225 €
Château Prieuré-Lichine 2012*	108 €

### Haut Médoc

Château Sociando-Mallet 2005	145 €
Château Sociando-Mallet 2005 Magnum	310 €

### Pessac-Leognan

Château Pape Clément 2004*	220 €
----------------------------	-------

### Pomerol

Le Carillon de Rouget 2010	88 €
Château Lappelletrie 2006	75 €

### BOURGOGNE ROUGE

Pommard 1 <sup>er</sup> Cru "Les Fremiers" 2015	108 €
Richebourg Grand Cru "A.F.Gros" 1997	550 €

### VALLÉE DU RHÔNE ROUGE

Côte Rôtie "Stéphane Othéguy" 2016	115 €
L'Ermite Ermitage "Chapoutier" 2004	290 €

### CÔTES DE CASTILLON

Château Lanessan 2011	58 €
-----------------------	------

\*Grand Cru Classé / \*\*1<sup>er</sup> Cru Classé / \*\*\*2<sup>ème</sup> Cru Classé

Bouteille 75 CL - Magnum 1,5 L - Jéroboam 3 L *Bottle 75 CL - Magnum 1,5L - Jeroboam 3 L*

Service compris, prix nets TTC *Service included, net prices*

\*Grand Cru Classé / \*\*1<sup>er</sup> Cru Classé / \*\*\*2<sup>ème</sup> Cru Classé

Bouteille 75 CL - Magnum 1,5 L - Jéroboam 3 L *Bottle 75 CL - Magnum 1,5L - Jeroboam 3 L*

Service compris, prix nets TTC *Service included, net prices*

## CÔTES DE PROVENCE ROSÉ

Domaine OTT 2012	69 €
Siouvette Cuvée Marcel Galfard 2015	39 €
Siouvette Cuvée Marcel Galfard 2015 Magnum	82 €
Siouvette Cuvée Marcel Galfard 2015 Jéroboam	172 €

## BORDEAUX BLANC

### Sauternes

Château d'Yquem "Sauternes" 2000	1490 €
----------------------------------	--------

## BOURGOGNE BLANC

Chablis 1 <sup>er</sup> Cru "Montmains V.V" 2012	59 €
Puligny Montrachet "Le Trezin" 2013	98 €
Puligny Montrachet "Le Trezin" 2016	125 €

## VALLEE DE LA LOIRE BLANC

Pouilly Fumé "Les Cassiers" 2016	48 €
Sancerre "Les Chailloux" 2016	52 €

## CHAMPAGNE

### Premium blanc

Moët et Chandon Brut Impérial	90 €
Veuve Clicquot	120 €
Ruinart Blancs de Blancs	150 €
Magnum Ruinart Blanc de Blanc	320 €
Magnum Moët et Chandon	180 €

### Premium rosé

Moët et Chandon Rosé Impérial	120 €
Ruinart Rosé	160 €
Laurent Perrier Rosé	250 €
Magnum Veuve Clicquot Rosé	290 €
Magnum Ruinart Rosé	320 €

### Tête de cuvée

Laurent Perrier "Grand Siècle"	280 €
Dom Pérignon "Millenium" 2000	330 €
Veuve Clicquot "La Grande Dame" 1998	290 €
L.Roederer "Cristal" 2006	390 €
Veuve Clicquot "La Grande Dame" Rosé 1998	350 €
Dom Pérignon Rosé 1998	650 €
Magnum Dom Pérignon 2003	790 €
Magnum L. Roederer "Cristal"	990 €

\*Grand Cru Classé / \*\*1<sup>er</sup> Cru Classé / \*\*\*2<sup>ème</sup> Cru Classé

Bouteille 75 CL - Magnum 1,5 L - Jéroboam 3 L *Bottle 75 CL - Magnum 1,5L - Jeroboam 3 L*

Service compris, prix nets TTC *Service included, net prices*

Bouteille 75 CL - Magnum 1,5 L - Jéroboam 3 L *Bottle 75 CL - Magnum 1,5L - Jeroboam 3 L*

Service compris, prix nets TTC *Service included, net prices*

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](mailto:hotel@suites-potiniere.com)

[suites-potiniere.com](http://suites-potiniere.com)