


---

# BLACK PYRAMID

Nous vous remercions de nous faire part de toute intolérance ou allergie dès la prise de commande.  
Les informations concernant les allergènes sont disponible sur simple demande.

Origine des viandes bovines : nées, élevées, abattues : France - Europe

 **Plats végétariens**

Prix nets, Taxes et Service Compris

*We will be happy to assist you in your selection if you suffer from any allergies or food intolerance.  
Information regarding allergens are available on request.*

*Origins of meat : France - Europe*

 **Vegetarian dishes**

*Net prices, Tax and Service included*

# The Black Pyramid's Soul...

## Les Entrées / The Starters

<b>La Truite des Alpes / The Trout from the Alpes mountains</b> Le filet Gravlax aux betteraves de Forezan <i>Marinated fillet with beetroot from Forezan</i>	255kcal	40€
<b>Les "Tartifles" de Monsieur Charles / The "Tartifles" of Monsieur Charles 🍷</b> Pressé à la truffe noire, Beaufort d'Alpages <i>Pressed black truffle, Alpages Beaufort</i>	251kcal	45€
<b>Le Poireau des Grandes Terres / The Leek from Les Grandes Terres</b> En vinaigrette, mimosa au caviar et crème Vichyssoise <i>Vinaigrette, mimosa egg with caviar and Vichyssoise cream</i>	238kcal	45€
<b>Les Escargots de Billième / The Snails from Billième</b> Royale au persil et jambon cru de Savoie <i>Parsley and cured ham from Savoie</i>	380kcal	45€
<b>Le Homard Bleu / The Blue Lobster</b> Tortellini au bouillon, potimarron de Cognin aux agrumes <i>Tortellini with broth, pumpkin from Cognin and citrus</i>	219 kcal	45€
<b>La Soupe Feuilletée / The Soup topped with Puff pastry</b> Consommé de bœuf, champignons et foie gras, en hommage à Monsieur Paul <i>Beef consommé, mushrooms and duck foie gras, in honor of Monsieur Paul</i>	550 kcal	50€

### Les Truffes / The Truffles

Truffes râpées à votre convenance / Grated Truffles can be added to your liking

Truffe Noire / Black Truffle	Le gramme	8€
Truffe Blanche / White Truffle	Le gramme	18€

## Les Poissons / *The Fishes*

<b>La Pêche du jour / <i>The Fishing of the day</i></b>	340kcal	55€
Blanquette de racines du Bourget et pommes vapeurs <i>Roots from the Bourget "blanquette", steamed potatoes</i>		
<b>L'Ombre Chevalier des Sources des Fontaines / <i>The Arctic Char from the Sources des Fontaines</i></b>	430kcal	60€
Carotte et moutarde, jus au miel de montagne <i>Carrot and mustard, mountain honey juice</i>		
<b>La Lotte de Pêche Côtière / <i>The Monkfish from Coastal Fishing</i></b>	470kcal	65€
A la braise, choux de Bruxelles et pormonier, jus au Chignin <i>Cooked on ember, Brussels sprouts and pormonier, Chignin juice</i>		

## Les Viandes / *The Meats*

<b>Le Pot au Feu de Boeuf / <i>The Boiled Beef</i></b>	417kcal	45€
Pommes vapeurs et légumes d'hiver, moelle et pain grillé <i>Steamed potatoes and winter vegetables, beef marrow and grilled bread</i>		
<b>La Volaille / <i>The Poultry</i></b>	415kcal	50€
Rôtie au vin jaune, gnocchi et champignons de Savoie <i>Roasted with yellow wine, gnocchi and mushrooms from Savoie</i>		
<b>L'Agneau de Savoie / <i>The Lamb from Savoie</i></b>	630kcal	70€
Gruau d'avoine au Safran des Alpes, potager d'hiver épicé <i>Oatmeal scented with Saffron from the Alps, spicy winter vegetables</i>		

## Les Fromages / *The Cheeses*

<b>La Sélection de Fromages / <i>The Cheeses Selection</i></b>		35€
Fromages affinés de Bernard Mure-Ravaud "MOF 2007 et Champion du monde 2007" <i>Matured cheeses by Bernard Mure-Ravaud "MOF 2007 and World Champion 2007"</i>		

## Les Desserts / *The Desserts*

<b>Le Buffet de Pâtisseries de Sébastien Vauxion / <i>The Sébastien Vauxion's Pastries Buffet</i></b>	324kcal	35€
Sélection de pâtisseries <i>Selection of pastries</i>		

# The K2 Palace's Spirit...

## Les Entrées / The Starters

<b>Le Velouté / The Velouté</b> 🌿 Velouté de légumes du moment, crème fraîche et croûtons dorés au beurre <i>Vegetable velouté of the moment, fresh cream and buttered croutons</i>	25€
<b>La Miso Soup / The Miso Soup</b> Miso soup, shiitakés poêlés, pousse de soja, tofu et cébette <i>Miso soup, pan-fried shiitaké mushrooms, soya bean sprouts, tofu et cébette onion</i>	25€
<b>Le Consommé / The Broth</b> Consommé de volaille, légumes d'hiver braisés et ciboulette <i>Chicken broth, braised winter vegetables and chive</i>	25€
<b>Le Foie Gras / The Foie Gras</b> Foie gras de canard, brioche et purée de raisin aux épices vin chaud <i>Cold duck foie gras terrine, brioche toast and grape scented with mulled wine spices</i>	40€
<b>La Suggestion / The Suggestion</b> Suggestion d'entrée <i>Starter's suggestion</i>	45€

## Les Salades / The Salads

<b>La Salade verte / The Green Salad</b> 🌿 Salade verte "Cœur de Sucrine", jus de citron, huile d'olive <i>Green salad "Cœur de Sucrine", lemon juice, olive oil</i>	20€
<b>La Salade Mixte / The Mixt Salad</b> 🌿 Mesclun d'hiver et légumes croquants, vinaigrette balsamique <i>Winter mix leaf salad and crunchy vegetables, balsamic vinaigrette</i>	25€
<b>La Salade de Tomate / The Tomato Salad</b> 🌿 Tomate "Cœur de Bœuf" rôtie au balsamique, burratina crémeuse et pesto <i>Tomato "Cœur de Bœuf" roasted with balsamic vinegar, creamy burratina and pesto sauce</i>	35€
<b>La salade Caesar / The Caesar Salad</b> Aux tomates confites, anchois marinés et parmesan <i>With preserved tomatoes, marinated anchovies and parmesan</i>	
Avec filet de volaille grillé / <i>With grilled poultry breast</i>	40€
Avec gambas grillées / <i>With grilled king prawns</i>	60€

## Les Plats du Monde / The World's Main Courses

<b>Le Tikka Massala / The Tikka Massala</b> Volaille braisée au tamarin, oignon doux, coriandre et citron <i>Braised poultry with tamarind, sweet onion, coriander and lemon</i>	50€
<b>Le Couscous / The Couscous</b> Agneau, volaille et bœuf, semoule de blé et légumes au Raz el Hanout <i>Lamb, poultry and beef, wheat semolina and vegetables with Raz el Hanout</i>	55€

## Les Plats Principaux / *The Main Courses*

<b>Les Légumes / <i>The Vegetables</i></b> 🌿	45€
Cocotte de légumes primeurs <i>Vegetables cocotte</i>	
<b>Les Poissons Croustillants / <i>The Fish and Chips</i></b>	45€
Poissons croustillants, pommes frites acidulées et sauce tartare aux herbes fraîches <i>Fish and Chips, tangy French fries and tartare sauce with fresh herbs</i>	
<b>Le Saumon / <i>The Salmon</i></b>	50€
Poêlé, crème à l'oseille et Garganelli <i>Pan-fried, sorrel cream et Garganelli pasta</i>	
<b>La Suggestion / <i>The Suggestion</i></b>	
Du Poissonier / <i>From the Fishmonger</i>	55€
Du Boucher / <i>From the Butcher</i>	55€

## Les Pizzas / *The Pizzas*

<b>La Margherita / <i>The Margherita</i></b> 🌿	20€
Tomates compotées à l'huile d'olive, mozzarella et basilic <i>Stewed tomatoes with olive oil, mozzarella and basil</i>	
<b>La Regina / <i>The Regina</i></b>	25€
Tomates compotées à l'huile d'olive, mozzarella, jambon cuit Ibérique et champignons <i>Stewed tomatoes with olive oil, mozzarella, cooked iberic ham and mushrooms</i>	
<b>Al Formaggio / <i>The Formaggio</i></b> 🌿	30€
Tomates compotées à l'huile d'olive, gorgonzola, chèvre frais et tomme de Savoie <i>Stewed tomatoes with olive oil, gorgonzola, fresh goat cheese and tome from Savoie</i>	
<b>La Tarentasia / <i>The Tarentasia</i></b>	30€
Tarte flambée, crème fraîche, oignons doux, jambon de bœuf de Tarentaise et beaufort <i>Flamed tart, fresh cream, sweet onions, beef ham from Tarentaise and beaufort</i>	
<b>La Capricciosa / <i>The Capricciosa</i></b>	30€
Tomates compotées à l'huile d'olive, mozzarella, jambon cuit ibérique, artichauts et champignons <i>Stewed tomatoes with olive oil, mozzarella, cooked iberic ham, artichokes and mushrooms</i>	

## Les Pates et Risottos / *The Pastas and Risottos*

<b>Les Spaghetti ou Penne Rigate / <i>The Spaghetti or Penne Rigate</i></b>	
Au beurre ou à la crème / <i>With butter or cream</i> 🌿	25€
À la sauce Tomate, Bolognese, Carbonara, All'arrabiata ou Pesto <i>With Tomato, Bolognese, Carbonara, All'arrabiata or Pesto sauce</i>	35€
<b>Le Risotto Carnaroli / <i>The Risotto Carnaroli</i></b>	
Au Parmigiano Reggiano / <i>With Parmigiano Reggiano</i> 🌿	35€
Aux encornets, persillade au cresson de fontaine / <i>With squids scented with watercress</i>	45€
À la truffe noire / <i>With black truffle</i> 🌿	60€

## Les Sandwichs / *The Sandwiches*

<b>Le Wrap / <i>The Wrap</i></b>	45€
King Crab croustillant, avocat, radis, pickles d'oignons rouges <i>Crispy King Crab, avocado, radish, red onions pickles</i>	
<b>Le Club Sandwich / <i>The Club Sandwich</i></b>	45€
Pain toasté, filet de volaille, bacon, crudités et œufs mayonnaise <i>Toasted sandwich bread, chicken fillet, bacon, raw vegetables and mayonnaise eggs</i>	
<b>Le Croque-Monsieur / <i>The Croque-Monsieur</i></b>	45€
Pain gratiné, jambon cuit Ibérique et Mornay au Beaufort <i>Bread oven-grilled, Iberian cooked ham with Beaufort Mornay</i>	
<b>Le K2-Burger / <i>The K2-Burger</i></b>	50€
Pain au sésame, steak de bœuf, beaufort et crudités <i>Bread with sesame, steak of beef, beaufort and raw vegetables</i>	
<b>Le Panini / <i>The Panini</i></b> 🌱	35€
Aux tomates confites, mozzarella Bufala et Pesto "alla Genovese" <i>With preserved tomatoes, mozzarella Bufala and Pesto "alla Genovese"</i>	

Les sandwichs sont accompagnés de frites et de salade / *The sandwiches are served with French fries and salad*

## Les Accompagnements / *The Side Dishes*

Riz blanc / <i>Rice</i>	10€
Pommes frites / <i>French fries</i>	10€
Spaghetti ou Penne Rigate / <i>Spaghetti or Penne Rigate</i>	10€
Purée de pomme de terre / <i>Mashed potatoes</i>	10€
Mesclun d'hiver / <i>Winter mix leaf salad</i>	10€
Salade verte "Cœur de Sucrine" / <i>Green salad "Sucrine lettuce heart"</i>	10€
Légumes / <i>Vegetables</i>	15€

## Les Fromages / *The Cheeses*

Sélection de fromages affinés de Bernard Mure-Ravaud "MOF 2007 et Champion du monde 2007" <i>Selection of matured cheeses by Bernard Mure-Ravaud "MOF 2007 and World Champion 2007"</i>	35€
--	-----

## Les Desserts de Sébastien Vauxion / *The Sébastien Vauxion's Desserts*

Le moelleux tiède au chocolat et glace à la vanille Bourbon <i>The warm chocolate cake, Bourbon vanilla ice cream</i>	15€
La crème brûlée traditionnelle aux vanilles d'origines <i>The traditional crème brûlée with origins vanillas</i>	15€
La sélection de sorbets et glaces <i>The selection of sorbets and ice cream</i>	15€
L'assiette de fruits de saison tranchés <i>The sliced seasonal fruits plate</i>	35€
L'assiette de fruits rouges <i>The red fruits plate</i>	45€



En plus d'incroyables ressources naturelles et sauvages, notre région bénéficie d'un vivier d'artisans attentifs  
au respect d'une production saine et raisonnée.

Les chefs sélectionnent et interprètent leurs produits selon leur saisonnalité, avec une attention portée aux origines :  
"le meilleur au plus près"

Un immense remerciement à nos producteurs, à nos partenaires pour l'investissement et la passion qui les animent.

### **Dans nos Montagnes...**

Pierre-François BLAIMONT, Disserkoi - Poissons de mer et d'eau douce, *Bozel - Savoie*

Jean-Christophe CALLET, Les jardins de l'Oucédon - Primeur, *La Ravoire - Savoie* .

Céline CHARIGNON, Maison Rullier - Fabrications artisanales de produits de terroir, *Séiez - Savoie*

Gilbert et Jérôme CHARLES, Pommes de terres et Noix de Grenoble, *La Pierre - Isère*

Sylvie EIRARD, Safran du Mt Jovet - Producteur de safran, *Bozel - Savoie*

Patrick EVRARD, Producteur de fleurs et de légumes, *Cognin - Savoie*

Sébastien FAVRIN, Favrin Légumes - Culture de légumes et de racines, *Aix les Bains - Savoie*

Jean-Luc GIRARDIN, Les Métramiers - Pommes et Poires de Savoie, *La Motte-Servolex - Savoie*

Guillaume JANIN, La ferme du Rocher - Beurre cru fermier, *Jarsy - Savoie*

Rudy LAUBERTON, Producteur d'endives, *Montmélian - Savoie*

Eric PACHOT, La Boucherie du Praz- Boucher / Charcutier, *Courchevel - Savoie*

François ROUTIN, Les Jardins du Nant - Producteur d'oignons, *La Motte-Servolex - Savoie*

Patrick SCHMITT, Miel de Haute Altitude, *Courchevel - Savoie*

Michel et Nelly SPINNEWEBER, L'or vert - Torréfacteur traditionnel en Savoie, *Bourg-Saint-Maurice - Savoie*

Kelvyn VANNIER, La Maison du Champignon - Culture de champignons, *La Motte-Servolex - Savoie*

### **...et dans nos contrées...**

Fanny BOUTARIN, Maison Boutarin - Production artisanale d'ail noir, *Crest - Drôme*

Christine CAMILLERI, Vignolis - Coopérative du Nyonsais - Huile d'olive AOP Nyons, *Nyons - Drôme*

Laurent DREYFUS-SCHMIDT, Baume des Anges - Extraits de Plantes Heureuses, *Donzères - Drôme*

Jean-Luc GRISOT, Valrhona - Aux Sources du Grand Chocolat, *Tain l'Hermitage - Drôme*

Bernard MURE-RAVAUD, Les Alpages - MOF et Champion du Monde Fromager, *Grenoble - Isère*

François PRALUS, Maison Pralus - Maître Chocolatier, Producteur de cacao, *Roanne - Loire*

Jean-Luc RAILLON, Maraîcher, *Saint-Vincent de la Commanderie - Drôme*

Rémy ROZERON, Eleveur de pigeon, *Les Marches - Drôme*

Arnaud VALLET, Les Vergers de la Valloire - Le fruit d'une expérience unique, *Moras en Valloire - Drôme*

### **... où plus loin.**

Alain ABEL, Tahiti Vanille - Vanille Grand Cru, *Tahiti - Outre Mer*

Michel BACHES, Le Monde des Agrumes, *Eus - Pyrénées Orientales*

Michel CHARRAIRE, Vergers Saint Eustaches - Des Primeurs d'exception, *Paris - Ile de France*

Davide DALMASSO, La Cambuse - Spécialités de la Gastronomie Italienne, *Golf Juan - Alpes-Maritimes*

Florian DHAINES, Procsea - De la mer à l'assiette, *Rennes - Ile et Vilaine*

Olivier METZGER, Boucherie Metzger Frères - Viande d'exception depuis 1930, *Paris - Ile de France*

Armen PETROSSIAN, Caviar Petrossian - La maison historique du caviar - fondée en 1920, *Paris - Ile de France*



PALACE  
COURCHEVEL