



AIRELLES

---

COURCHEVEL

*Les Airelles*

Piero<sup>II</sup>  
PAR PIERRE GAGNAIRE

*Origine des viandes*

*Meats origin*

*Veau, Bœuf, Volaille : né, élevé et abattu en France*

*Veal, Beef, Poultry : borned, raised and slaughtered in France*

*Bufflone : né, élevé et abattu en Italie*

*Bufflone : borned, raised and slaughtered in Italy*

*La cuisine ne se mesure pas en terme de tradition ou de modernité.  
On doit juste y lire la tendresse du cuisinier*

Pierre Gagnaire

## LA MER

SAINT-PIERRE / *JOHN DORY* 75

Rôti, asperges vertes, jus vert

*Roasted, green asparagus, green juice*

LANGOUSTINES / *DUBLIN BAY PRAWNS* 75

Terre de Sienne, asperges blanches

*Terre de Sienne, white asparagus*

## LA TERRE

PAVÉ DE VEAU / *VEAL STEAK* 65

A la milanaise / *Milanese style*

Purée de brocoli, salades amères

*Broccoli puree, bitter salads*

TAGLIATA DE BŒUF / *BEEF TAGLIATA* 75

Roquette, parmesan, morilles au café

*Rocket salad, parmesan cheese, morels with coffee*

## PASTA E RISOTTO

PACCHERO INTEGRALE LACCATO 	45
Asperges blanches, laqué au jus végétal <i>White asparagus, lacquered with a vegetable juice</i>	
RISOTTO CACIO E PEPE	50
Morilles braisées <i>Braised morel mushrooms</i>	
TRECCE	55
Genovese de bufflonne, oignons rouges, ricotta <i>Genovese of buffalo, red onions, ricotta cheese</i>	
BOTTONI	72
Truffe noire Mélanosporum <i>Black Melanosporum truffle</i>	
PAPPARDELLE	55
Oursin, chapelure italienne <i>Sea urchin, Italian breadcrumbs</i>	
GNOCCHI	60
Rôtis à la sauge, ris de veau, pecorino <i>Roasted with sage, veal sweetbreads, pecorino cheese</i>	



Plat végétarien  
*Vegetarian dish*

## MENU TRUFFE NOIRE

255

Topinambours écrasés / œuf à 67°C <i>Mashed sunchoke artichokes / egg cooked at 67°C</i>	52
Pizza à partager / <i>Pizza to share</i> Asperges grillées, crème de parmesan <i>Grilled asparagus, parmesan cheese cream</i>	120
Pappardelle ou Risotto ou Gnocchi	72
Volaille, blettes, polenta blanche <i>Poultry, bette, white polenta</i>	95

*En cas d'allergies, adresser vous à notre maitre d'hôtel  
In case of allergies, please contact our head waiter  
Prix nets TTC en euros, services inclus  
Net prices in euro, VAT and service included*

*Menu non inclus dans la demi-pension  
Menu not included in the half board*

## ANTIPASTI

ARTICHAUTS POIVRADE / <i>ARTICHOKES</i> 	32
En salade citronné, parmesan <i>As a salad with lemon, parmesan cheese</i>	
BURRATA TRUFFÉE / <i>BURRATA CHEESE WITH BLACK TRUFFLE</i> 	55
Salade Castelfranco, citron confit, truffe noire Mélanosporum <i>Castelfranco salad, candied lemon, black Melanosporum truffle</i>	
CARPACCIO DE BŒUF / <i>BEEF CARPACCIO</i>	68
Truffe noire Mélanosporum, roquette, parmesan <i>Black Melanosporum truffle, rocket salad, parmesan cheese</i>	
VITELLO TONATO	40
Comme au Piémont, cucunci <i>Like in the Piedmont region, cucunci</i>	
POULPE / <i>OCTOPUS</i>	35
Grillé, pommes de terre et olives vertes <i>Grilled, potatoes and green olives</i>	
ARANCINO	40
Tartare de thon rouge légèrement pimenté <i>Red tuna tartare, lightly spicy</i>	
FRITTO MISTO / <i>DEEP FRIED SEAFOOD</i>	42
Moutarde de Crémone cuisinée, mayonnaise acidulée <i>Cooked mustard di Cremona, tangy mayonnaise</i>	

## CRUDO

MAQUEREAUX / <i>MACKERELS</i>	42
En ceviche, yaourt, concombre <i>Ceviche, yogurt, cucumber</i>	
DORADE / <i>GILT-HEAD BREAM</i>	46
Huile d'olive émulsionnée aux fruits de la passion <i>Olive oil emulsified with passion fruits</i>	
GAMBERO ROSSO / <i>PRAWNS</i>	52
Vinaigrette aux agrumes, pignons de pin <i>Citrus fruits vinaigrette, pine nuts</i>	
THON ROUGE / <i>RED TUNA</i>	48
Assaisonné au gingembre, jalapeno vert <i>Seasoned with ginger, green jalapeno</i>	
SOUPE D'ASPERGES / <i>ASPARAGUS SOUP</i> 	30
A la truffe noire Mélanosporum <i>With black Melanosporum truffle</i>	45



Plats végétariens / Possible en version vegan  
*Vegetarian dishes / Possible vegan version*