



PALACE
COURCHEVEL

24-25
ROOM SERVICE

Season 14.0



PALACE
COURCHEVEL

De 12h00 à 22h00

&

☾ De 22h00 à 7h00

☎ Room Service - 56

Nous vous proposons à la carte tous ces plats si familiers de notre époque, désormais devenus incontournables au sein de K2 Collections. Nous sommes toujours très attentifs à la sélection des meilleurs produits, sains et de proximité.

Chef des Cuisines Exécutif : Guillaume DUCHEMIN
Chef Pâtissier Exécutif : Sébastien VAUXION

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



Sans Gluten



Végétarien



Végan

Origine des viandes bovines : nées, élevées, abattues : France - Europe
Origine des viandes porcines, ovines et de volaille : élevées et abattues : France - Europe

Prix nets, Taxes et Service compris

From 12pm to 10pm

&

☾ *From 10pm to 7am*

☎ Room Service - 56

We offer you at the carte all these dishes so familiar of our time, now become indispensable within K2 Collections. We are still very attentive to the selection of the best products, healthy and close.

*Executive Chef: Guillaume DUCHEMIN
Executive Pastry Chef: Sébastien VAUXION*

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.



Gluten Free



Vegetarian



Vegan

Origins of meat: France - Europe

Net prices, Tax and Service included

Caviars Prunier et Petrossian

Prunier Caviar Paris 50g	259 €
Prunier Caviar Oscietre Supérieur 30g	167 €
Prunier Caviar Oscietre Supérieur 125g	699 €
Pétrossian Caviar Ossetra Tsar Impérial 50g	283 €

Les caviars sont accompagnés de blinis, Roseval vapeur, crème fraîche et condiments.
Caviars are served with blinis, steamed Roseval, fresh cream and condiments.




Entrées / Starters

☾ Velouté de légumes du moment, crème fraîche et croûtons dorés 🌿 <i>Vegetables velouté of the moment, fresh cream and croûtons</i>	32 €
☾ Consommé de volaille et légumes d'hiver 🍷 <i>Poultry broth and winter vegetables</i>	35 €
☾ Jambon Ibérique Cinco Jotas, cornichons, beurre au piment d'Espelette et pain de campagne <i>Cinco Jotas Iberico ham, gherkins, Espelette pepper butter and wild country bread</i>	46 €
Saumon Balik 120g, Roseval vapeur, crackers de seigle et crème aux agrumes <i>Balik Salmon 120g, steamed Roseval, rye crackers and citrus cream</i>	82 €
Toast à l'avocat, pain aux céréales, œuf poché, tomates confites et sucrose 🌿 <i>Avocado toast, cereals bread, poached egg, candied tomatoes and sucrose</i>	46 €

Salades / Salads

- Salade d'hiver, betteraves, artichauts et vinaigrette betteraves   38 €
"Winter" salad, beetroots, artichokes and beetroots vinaigrette
-  Salade César, filet de volaille fermière, anchois et parmesan 48 €
Caesar Salad, free-range poultry fillet, anchovies and parmesan
- Salade César, gambas, sauce césar à l'huile de crustacés et parmesan 62 €
Caesar Salad, king prawns, caesar sauce with shellfish oil and parmesan

Sandwichs / Sandwiches

-  Club Sandwich filet de volaille fermière, pain toasté, bacon, sucrine et œufs mayonnaise 49 €
Free-range poultry fillet Club Sandwich, toasted sandwich bread, bacon, sucrine and mayonnaise eggs
- Club Sandwich thon, pain toasté brun, sucrine, artichaut, œuf dur, citron et piment 49 €
Tuna Club Sandwich, toasted brown bread, sucrine, artichoke, hard-boiled egg, lemon and chili
-  K2 Burger, pain au sésame, steak de bœuf Charolais et Beaufort 55 €
K2 Burger, sesame bread, steak of Charolais Beef and Beaufort cheese
- Wrap Végétarien, avocat, mangue Thaï, tomates confites, carottes, radis noirs et sauce épicée  47 €
Vegetarian Wrap, avocado, Thai mango, candied tomatoes, carrots, black radishes and spicy sauce

Les sandwichs sont accompagnés de frites et de salade.
Sandwiches are served with French fries and salad.

Pizzas

Margherita, tomate, mozzarella et basilic 🌿 <i>Margherita, tomato, mozzarella and basil</i>	32 €
Regina, tomate, mozzarella, jambon cuit et champignons <i>Regina, tomato, mozzarella, cooked ham and mushrooms</i>	38 €
Thon, tomate, olives Taggiasche, avocat et oignon rouge <i>Tuna, tomato, Taggiasca olives, avocado and red onion</i>	39 €
Tartufo, crème fraîche, mozzarella et truffe noire 🌿 <i>Tartufo, fresh cream, mozzarella and black truffle</i>	85 €

Pâtes / Pastas

Penne ou Spaghetti / <i>Penne or Spaghetti</i>	
🌿 Au beurre ou à la crème / <i>With butter or cream</i> 🌿	35 €
🌿 À la sauce tomate, bolognaise, carbonara, all'arrabiata ou pesto <i>With tomato, bolognese, carbonara, all'arrabiata or pesto sauce</i>	45 €



Plats / Main Courses

Cocotte d'artichauts Poivrade et cœurs d'artichauts à la truffe noire 🌿 🍷 <i>Poivrade artichokes and artichokes hearts cocotte with black truffle</i>	79 €
Dos de cabillaud, croûte d'agrumes et tagète, quinoa, coulis de piment doux <i>Black cod cooked on agrums and tagète flowers crust, quinoa and sweet pepper coulis</i>	64 €
Suprême de volaille fermière rôti, purée de pomme de terre, sauce à la Diable 🍷 <i>Roasted supreme free-range poultry, mashed potatoes, spicy tomato sauce with taragon</i>	65 €
Blanquette de veau, champignons et riz de Camargue <i>Veal stew, mushrooms and Camargue rice</i>	69 €


Accompagnements / Side Dishes

Légumes de saison / <i>Seasonal vegetables</i> 🌿 🍷	24 €
Riz de Camargue / <i>Camargue rice</i> 🌿 🍷	12 €
Pommes frites / <i>French fries</i> 🌿 🍷	12 €
Purée de pommes de terre / <i>Mashed potatoes</i> 🌿 🍷	12 €
Mesclun d'hiver / <i>Winter mix leaf salad</i> 🌿 🍷	12 €
Pâtes au beurre / <i>Butter pasta</i> 🌿	12 €

Fromages / Cheeses

Planche de fromages des Savoies affinés   35 €
Savoies matured cheeses

Desserts et Friandises / Desserts and Sweets

☾ Moelleux tiède au chocolat et glace à la vanille Bourbon  28 €
Warm chocolate cake, Bourbon vanilla ice cream

☾ Crème brûlée traditionnelle aux vanilles d'origines   25 €
Traditional crème brûlée with origins vanillas

☾ Mousse au chocolat Grand Cru   22 €
Grand Cru chocolate mousse

☾ Sélection de sorbets et glaces   22 €
Selection of sorbets and ice cream

☾ Assiette de fruits de saison tranchés   48 €
Sliced seasonal fruits plate

☾ Assiette de fruits rouges   60 €
Red fruits plate

☾ Pop-Corn sucré ou salé   16 €
Sweetened or salted Pop Corn

☾ Bonbons chocolat, ganache et praliné x 12 pièces   37 €
Chocolates candies, ganache and praline x 12 pieces

Menu de nos Petits Résidents / *Children's Menu*

De 11h00 à 22h00 / *From 11am to 10pm*

Nos Petits Résidents âgés de moins de 10 ans peuvent choisir leurs plats préférés dans le menu suivant.
Our young guests under 10 may choose their favourite dishes from the following menu.

Entrées / *Starters*

Crudités, fromage blanc et ciboulette / <i>Raw vegetables, fromage blanc and chives</i> 🌿 ✂️	12 €
Consommé de volaille, vermicelle alphabet / <i>Poultry broth, alphabet vermicelli</i>	12 €
Velouté de légumes et croûtons dorés / <i>Vegetables velouté and croûtons</i> 🌿	12 €
Jambon blanc, beurre, cornichons / <i>White ham, butter, gherkins</i> ✂️	12 €

Plats / *Main Courses*

Dos de Cabillaud, riz de Camargue / <i>Black cod fillet, Camargue rice</i> ✂️	26 €
Nuggets de volaille, pommes frites / <i>Chicken nuggets, French fries</i>	26 €
Filet de volaille, purée de pomme de terre / <i>Roasted poultry fillet, mash potatoes</i>	26 €
Mini burger, pain au sésame, bœuf, fromage d'alpage, pommes frites <i>Baby burger, sesame bread, beef, alpine pasture cheese, French fries</i>	26 €
Steak haché de boeuf, coquillettes / <i>Beefburger, coquillettes</i>	26 €
Pizzetta, tomates compotées, mozzarella / <i>Pizzetta, stewed tomatoes, mozzarella</i> 🌿	26 €
Coquillettes / <i>Coquillettes</i>	26 €
À la bolognaise / <i>With bolognese sauce</i>	
À la carbonara / <i>With carbonara sauce</i>	
Macaroni au fromage / <i>Macaroni with cheese</i> 🌿	26 €

Pour les petits gourmands... / *For our little gourmets...*

Mousse au chocolat Grand Cru / <i>Grand Cru chocolate mousse</i> 🌿	15 €
Crème brûlée traditionnelle aux vanilles d'origines 🌿 ✂️ <i>Traditional crème brûlée with origins vanillas</i>	15 €
Sélection de sorbets et glaces / <i>Selection of sorbets and ice creams</i> 🌿 ✂️	15 €



Sélection de Vins / Wine list

Blancs / White Wines

Alsace

Aoc Riesling Frédéric Emile 2016, Dom. Trimbach Bouteille 210 €

Bourgogne

Aoc Chablis Premier Cru Butteaux 2015, Dom. J.M. Raveneau Bouteille 195 €

Aoc Meursault Premier Cru Les Charmes Dessus 2016, Dom. M. Bouzereau & Fils Bouteille 335 €

Aoc Meursault Premier Cru Blagny 2020, Dom. T. & P. Matrot Bouteille 315 €

Aoc Puligny-Montrachet 2020, Dom. F. Carillon Demi-Bouteille 92 €

Aoc Puligny-Montrachet Premier Cru Folatières 2016, Dom. F. Carillon Bouteille 390 €

Aoc Chassagne Montrachet Grandes Ruchottes 2015, Dom. B. Moreau & Fils Bouteille 460 €

Aoc Corton Charlemagne Grand Cru 2014, Dom. Bonneau Du Martray Bouteille 975 €

Savoie

Igp Vin Des Allobroges Chasselas "C De Marin" 2022, Dom. Les Vignes De Paradis Bouteille 95 €

Aop Chignin Bergeron "Les Fripons" 2016, Dom. G. Berlioz Bouteille 115 €

Loire

Aoc Sancerre "Les Monts Damnés" 2023, Dom. Delaporte Bouteille 95 €

Vin de France "Blanc Etc" 2018, Dom. D. Dagueneau Bouteille 170 €

Vallée du Rhône

Aop Condrieu "Vernillon" 2017, Dom. C.-J.P. & L. Jamet Bouteille 160 €

Corse

Igp Île de beauté "Quartz" 2021, Dom. Vaccelli Bouteille 170 €

Blancs Liquoreux / Sweet White Wines

Alsace

Aoc Vendanges Tardives Gewurztraminer "Fronholz" 2019, Dom. Ostertag Bouteille 135 €

Sauternais

Château de Fargues 2001, Aoc Sauternes Bouteille 325 €

Rouges / Red Wines

Bordeaux

Château Belle Brise	2019, Aoc Pomerol	Bouteille	635 €
Pagodes de Cos	2016, Aoc Saint-Estèphe	Bouteille	195 €
Clos du Marquis	2015, Aoc Saint-Julien	Bouteille	290 €
Château Giscours	2018, Aoc Margaux	Bouteille	260 €
Château Labegorce	2018, Aoc Margaux	Demi-Bouteille	90 €

Bourgogne

Aoc Gevrey-Chambertin	2012, Dom. H. Rebourseau	Bouteille	185 €
Aoc Chambolle Musigny	2018, Dom. P. Charlopin	Bouteille	225 €
Aoc Charmes Chambertin Grand Cru	2018, Dom. D. Duband	Bouteille	785 €
Aoc Pommard Premier Cru Les Jarollières	2021, Dom. De la Pousse d'Or	Bouteille	230 €

Savoie

Aop Mondeuse "La Deuse"	2022, Dom. G. Berlioz	Bouteille	115 €
-------------------------	-----------------------	-----------	-------

Vallée du Rhône

Aop Côte Rôtie	2013, Dom. C.-J.P. & L. Jamet	Bouteille	240 €
Aop Côte Rôtie	2013, Dom. C.-J.P. & L. Jamet	Demi-Bouteille	110 €
Aoc Châteauneuf-du-Pape "Chaupin"	2015, Dom. De La Janasse	Bouteille	195 €

Corse

Igp Île de beauté "Quartz"	2020, Dom. Vaccelli	Bouteille	170 €
----------------------------	---------------------	-----------	-------

Aoc Champagnes / Aoc Champagnes

Les Blancs / The White

Special Cuvée	nm, Bollinger	Bouteille	185 €
Ruinart Blanc de Blancs	nm, Ruinart	Bouteille	280 €
Amour de Deutz	2013, Deutz	Bouteille	390 €
Dom Pérignon	2015, Dom Pérignon	Bouteille	565 €
Cuvée Cristal	2008, Louis Roederer	Bouteille	830 €

Les Rosés / The Rosé

Billecart-Salmon	nm, Billecart-Salmon	Bouteille	198 €
Ruinart	nm, Ruinart	Bouteille	225 €
Krug	nm, Krug	Bouteille	1 100 €



COLLECTIONS