



Restaurant - Food & Wine
VAL D'ISERE

Toutes nos préparations sont faites Maison et à la minute, notre Chef et toute son équipe ont la volonté de sublimer le produit dans votre assiette par ce fait il peut exister un délai d'attente.

All our preparations are home-made and à la minute, our Chef and his team are willing to sublimate the product by the fact there may be a waiting period.

Tous les allergènes sont susceptibles d'être présents dans nos préparations. Pour nos clients Végétariens, Végétaliens ou ayant d'autres restrictions alimentaires, Merci de vous adresser à Jean-Sébastien ou Valentin, nos Maitres d'hôtels

Our preparations may contain any kind of allergens. Also, for food restrictions, allergies or dietary, please let know, Jean-Sébastien or Valentin, our Maitre d'Hôtel.

Prix Nets TTC / Net Prices





Restaurant - Food & Wine
VAL D'ISERE

Les Entrées

Starters

Potage du jour <i>Soup of the day</i>	12 €
L'Oeuf mollet et la Morille <i>Poched Egg and Morel Mushroom</i>	15 €
La Caille en deux façons, au pain d'épice et au sésame <i>Quail cooked in Two Ways, with Gingerbread and with Sesame</i>	17 €
Carpaccio de Noix de Saint Jacques de nos côtes en Chaud-Froid <i>Chaud-Froid of Scallops from our Coasts, Seafood bouillon with Lemongrass & Ginger</i>	19 €
Tataki d'Ombre chevalier au cédrat <i>Char Tataki in Citrons</i>	18 €
Foie gras de Canard au vin moelleux de Savoie "Eole" <i>Duck Foie Gras flavoured with Sweet Savoie wine "Eole"</i> <i>Avec le verre de vin 10cl "Eole" / With Eole wine 10cl glass</i>	19 € 26€
Gravlax de saumon aux aiguilles de Sapin <i>Salmon Gravlax with Fir needles</i>	18 €

Prix Nets TTC / Net Prices





Restaurant - Food & Wine
VAL D'ISERE

Les Plats/Main Courses

Saumon de « Fontaine » à la Bergamote <i>"Fountain" Salmon with Bergamot</i>	27 €
Pavé de Sandre à la « Georgette » <i>Georgette's Style Pike-Perch</i>	29 €
Bourride Alpine et bouillon à l'ail des ours <i>Medley of Alpine fish served with Wild Garlic Stock</i>	29 €
Canon de Filet de Bœuf à la Chartreuse, Gaufre de Pomme de Terre à l'Ail <i>Beef Fillet breaded with Green Peas, Waffle Potato with Garlic, Chartreuse Sauce</i>	31 €
Magret de canard à l'Argousier <i>Duck breast Fillet flavoured with Sea-buckthorn</i>	29 €
Paleron de veau confit 48 heures <i>48 Hours Preserved Shoulder of Veal</i>	29 €
Le Plat du Chef <i>Chef's dish of the day</i>	29 €
Plat végétarien: Gaufre de Pomme de Terre aux Légumes et Lentilles du Puy <i>Vegetarian Dish : Potato Waffle with Garlic cream, medley of Vegetables & Lentils</i>	23€
Mont d'Or servi chaud dans sa boîte et ses accompagnements <i>Hot melted Mont d'Or Cheese served with its garniture</i>	25 €
Sur Commande Raclette, Pomme de Terre, Charcuterie <i>To Order : Raclette cheese, Potatoes, Cured meats, condiments</i>	27 €

Prix Nets TTC / Net Prices





Restaurant - Food & Wine
VAL D'ISERE

Buffet de Fromages 12 €
Cheeses Buffet 12 €

Au cœur des montagnes de Savoie, à Rognaix, dans une galerie souterraine creusée au milieu du XXème siècle, à 63 mètres à l'intérieur d'une falaise, les conditions sont réunies pour affiner traditionnellement les fromages (Beaufort principalement, mais aussi tomme, fromage à raclette...) : température, humidité, présence naturelle de moisissures. C'est une cave souterraine, inutilisée depuis de nombreuses années, et située dans la prestigieuse zone AOC Beaufort. Ainsi commence l'histoire des Caves d'Affinage de Savoie, l'un des derniers artisan-affineur situé en zone AOC Beaufort...

Buffet de Desserts 12 €
Desserts Buffet 12 €

Fort d'une expérience et d'un savoir-faire hors du commun, Catherine notre chef Pâtissière, vous propose ses spécialités sucrées

Les Desserts à l'Assiette

Soufflé et sorbet des Pères Chartreux <i>Chartreuse Liqueur Soufflé and sorbet</i>	15 €
L'Ananas <i>The Pineapple</i>	15 €
Opaline à la Fleur d'Hibiscus <i>Opaline flavoured with Hibiscus Flower</i>	15 €
Un galet dans l'Isère <i>A Pebble in Isère River</i>	15 €

Prix Nets TTC / Net Prices





Restaurant - Food & Wine
VAL D'ISERE

Carte des Petites Faims pour Enfant ou Adulte/ Easy Meals for Children or Adults

Pâtes Trofie Carbonara/ Trofie Pasta with Carbonara Sauce	12 € / 16 €
Pâtes Trofie Pomodoro/ Trofie Pasta with Pomodoro Sauce	12 € / 16 €
Pâtes Trofie aux Saumons / Trofie Pasta with Salmon	14 € / 18 €
Pâtes Trofie Tartufata/ Trofie Pasta with Tartufata Sauce	25 €

Assiette de Frites / French Fries	12 €
Pavé de Saumon Bio / Organic Salmon Steak	18 € / 24 €
Nuggets de Volaille au Panko / Chicken Panko Nuggets	18 € / 24 €
Haché de Bœuf Aberdeen Angus à la plancha / Minced Angus Beef	18 €

Hamburger Savoyard (Aberdeen Angus Steak) / Savoyard Burger	18 € / 26 €
Plat du Jour / Dish of the day	18 €

Garniture au choix: Frites ou Pâtes Nature ou Riz ou Légumes
side dish at your choice: French Fries or Plain Pasta or Rice or Mixed Vegetables

Faisselle : nature, sucre, Fruits Rouge ou Miel/Drained soft fresh cheese: plain, sugar, red berries or Honey	9€
Assortiment de Glace par notre Chef Pâtissier : Chocolat, Vanille, Fraise, Framboise, Noix de Coco, Banane, Ananas, Chartreuse	9€
Selection of Ice Creams: Chocolate, Vanilla, Strawberry, Raspberry, Coconut, Banana, Pineapple, Chartreuse	
Dessert du Buffet / Desserts Buffet	9€

