



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 homemade 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 Maîtres 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 Maître d'hôtel.

Les Entrées

Starters

Potage du jour
Soup of the day

Poêlée d'artichauts en fumaison
Pan-sautéed and Smoked Artichokes

Gravlax de saumon et épine de sapin
Salmon Gravlax and Fir Tree Spine

Caille en deux cuissons, Confite et Poêlée, Condiment aux Airelles
Quail cooked Two Ways, Preserved and Sautéed, Wild Cranberries Condiment

Gambas au kadaïf et raifort, coulis de poivrons
King prawns with Kadaïf and Horseradish and red pepper sauce

Foie gras à la rhubarbe rouge et croustillant à la framboise
Foie Gras flavoured with Red Rhubarb and Raspberry Thin Lace Biscuit

Noix de saint Jacques de Bretagne et compoté d'échalotes grises à la chartreuse
Scallops, Grey Shallots Stew Deglazed with Chartreuse Liqueur





Restaurant - Food & Wine
VAL D'ISERE

Les Plats

Main Courses

Filet de truite Fario et crème au beaufort grillé
Fario Trout Fillet and Grilled Beaufort Cheese Cream

Bourride Alpine et bouillon à l'ail des ours
Medley of Alpin fish served with Wild Garlic Stock

Sandre à la Georgette
Georgette's Style Pike-Perch

Travers de porc du Rhône Alpes au caramel
Rhone Alps Pork Spare Ribs, Caramel Sauce

Magret de canard à la réglisse
Duck breast Fillet flavoured with Licorice

Paleron de veau confit 48 heures aux fruits d'automne
48 Hours Preserved Shoulder of Veal and Autumnal Fruits

Mont d'Or servi chaud dans sa boîte et ses accompagnements
Hot melted Mont d'Or Cheese served with its garniture

Sur Commande – Raclette, Pomme de Terre, Charcuterie, condiments
To Order - Raclette cheese, Potatoes, Cured meats, condiments





Restaurant - Food & Wine
VAL D'ISERE

Buffet de Fromages

Cheese Buffet

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

Desserts Buffet

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

en Supplément de 5 €

Soufflé et sorbet des Pères Chartreux
Chartreuse Liqueur Soufflé and sorbet

Crèmeux citron & écorces de Yuzu, meringue au poivre de Timut et sorbet à l'orange sanguine
Lemon Curd and Yuzu peel, Meringue flavoured with Timut's pepper and Blood Oranges Sorbet

Saveur automnale
Autumnal flavour

Banoffee au chocolat d'Equateur proposé par Catherine
Catherine's Ecuador chocolate Banoffee





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

Pâtes Trofie Pomodoro/ Trofie Pasta with Pomodoro Sauce

Pâtes Trofie aux Saumons / Trofie Pasta with Salmon

Pâtes Trofie Tartufata/ Trofie Pasta with Tartufata Sauce

Assiette de Frites / French Fries

Plat du Jour / Dish of the day

Nuggets de Volaille au Panko / Chicken Panko Nuggets

Hamburger Savoyard (*Aberdeen Angus Steack*) / Savoyard Burger Aberdeen Angus

Haché de Bœuf Aberdeen Angus à la plancha / Minced Aberdeen Angus Beef

Pavé de Saumon Bio / Organic Salmon Steak

Garniture au choix : Frites ou Pâtes Nature ou Riz,

Side dish at your choice: French Fries or Plain Pasta or Rice

Assiettes de légumes / Mixed Vegetables

Faisselle : nature, sucre, Fruits Rouge ou Miel
Drained soft fresh cheese: plain, sugar, red berries or Honey

Assortiment de Glace par notre Chef Pâtissière / Selection of homemade Ice Creams
(Chocolat, Vanille, Fraise, Orange Sanguine)

Dessert du Buffet / Desserts Buffet

