



LES TOITS DE VAL D'ISÈRE

ENTRÉES

PLATS

DESSERTS

Oeuf confit & Truffe

15 €

Œuf de la ferme de l'Adroit, Purée de salsifis, huile de truffe et truffe fraîche

Raviole de Ris de veau & Mondeuse

17 €

Bouillon de pot-au-feu

Tataki de Poule

17 €

Piment d'Espelette, gel de piquillos & chorizo, oignons cebette

Tapas à partager

20 €

Pain Bao et effiloché de porc & Tacos Maïs, gravlax de truite

Faux filet Aubrac

28 €

Millefeuille de pomme de terre & déclinaison de choux-fleurs, jus tranché

Risotto à l'Encre

26 €

Encornets à la plancha, moules et coques

Selle d'Agneau roulée

31 €

Cuisson basse température, purée de pois chiche et cumin, salade de choux rouge et jus aux épices

Pavé d'Omble Chevalier

25 €

Crumble de sésame, céleri confit, sauce miso & citronnelle

Suggestion végétarienne du jour

23 €

Fondue Savoyarde aux Morilles

26€ / pers

(2 personnes min)

+ 15€ charcuteries

Salade verte et charcuteries de la maison Rullier (en supplément)

Chariot de fromage de la ferme de l'Adroit

17 €

Sélection de fromages de nos Alpages Avalins

Délice de Savoie, miel et lait de la ferme de l'Adroit

13 €

Pain d'épice au miel de Savoie, glace au yaourt de l'Adroit et pollen

Coco, Bergamotte et Hibiscus

13 €

Dacquoise & mousse coco, gelée de bergamotte & sauce Hibiscus

Comme un Cookie...

13 €

Glace cacahuètes, ganaches chocolats & cacahuètes grillées



LES TOITS DE VAL D'ISÈRE

STARTERS

MAINS

DESSERTS

Confit Egg & Truffle 15 €
Egg from the Adroit farm, mashed salsify, truffle oil and fresh truffle

Veal Sweetbread Ravioli & Mondeuse Wine 17 €
Pot-au-feu broth

Octopus Tataki 17 €
Espelette pepper, piquillos & chorizo jelly, spring onions

Tapas to share 20 €
Tapas Bao Bun pulled pork & Corn Tacos with Trout gravlax

Aubrac sirloin steak 28 €
Potato mille-feuille & cauliflower medley, split sauce

Ink Risotto 26 €
Plancha-grilled squid, mussels and cockles

Rolled Lamb Saddle 31 €
Low-temperature cooking, mashed cumin and chickpea, red cabbage salad and spiced sauce

Arctic Char fillet 25 €
Sesame crumble, candied celery, miso & lemongrass sauce

Vegetarian suggestion of the day 23 €

Cheese Fondue with Morel Mushrooms 26€ / pers
Green Salad & Charcuterie (+15€)
 (minimum 2 persons)
 + 15€ charcuterie

Local Cheese platter 17 €

Savoy Delight with Honey & Milk 13 €
Savoy honey gingerbread, Adroit farm yogurt ice cream & pollen

Coconut, Bergamot and Hibiscus 13 €
Dacquoise & coconut mousse, bergamot jelly & hibiscus sauce

Like a Cookie... 13 €
Peanut ice cream, chocolate ganache & roasted peanuts