



LES TOITS DE VAL D'ISÈRE



ENTRÉES

Choux de Bruxelles & Agrumes

Plusieurs textures de choux de Bruxelles et d'agrumes accompagnés de soja et de sésame

14 €

Velouté Poireau & Pomme de terre, Lard paysan de la maison Rullier

Siphon au lard fumé, huile de cerfeuil & toast à l'ail

15 €

Tataki de poulpe

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

17 €

PLATS

Faux filet Aubrac

Pommes de terre grenailles & carottes confites

28 €

Linguine & Gambas

Bisque de crustacés et épinards frais

26 €

Filet de Canette des Dombes

Mille-feuille trilogie : pomme, pommes de terre et betterave, sauce acidulée

28 €

Pavé de Truite de la maison Murgat

Crèmeux topinambour, noisettes torréfiées, choux kale, sauce secrète

24 €

Suggestion végétarienne du jour

23 €

Fondue Savoyarde aux Morilles

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

26€ / pers
(2 personnes min)
+ 15€ charcuteries

Chariot de Fromage de la ferme de l'Adroit

Sélection de fromages de nos Alpaves Avalins

17 €

DESSERTS

Délice de Savoie, Miel et Lait de la ferme de l'Adroit

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

13 €

Croustillant Agrumes et Praliné

Feuille de brick, épices, agrumes en plusieurs textures et praliné

13 €

Duo chocolat Noir et Blanc

Entremet chocolat noir 85%, cacao et chocolat blanc

13 €



LES TOITS

DE VAL D'ISÈRE



STARTERS

Brussel Sprouts & Citrus fruits

Asian style

14 €

Leek and potato soup with smoked Bacon

Smoked bacon mousse, chervil, garlic toast

15 €

Octopus Tataki

Espelette pepper, piquillos & chorizo jelly, spring onions

17 €

MAINS

Aubrac Sirloin steak

Grilled potatoes & candied carrots

28 €

Linguine with King Prawns

Seafood bisque & fresh spinach

26 €

Trout fillet

Jerusalem artichoke cream with toasted hazelnuts, kale & secret sauce

24 €

Dombes Duck Breast

Apple, potato & beetroot mille-feuille, tangy sauce

28 €

Vegetarian suggestion of the day

23 €

Cheese Fondue with Morel Mushrooms

*Green Salad & Charcuterie (+15€)*26€ / pers
(minimum 2 persons)
+ 15€ charcuterie

Local Cheese platter

17 €

DESSERTS

Savoy Delight with Honey & Milk

Savoy honey gingerbread, Adroit farm yogurt ice cream & pollen

13 €

Crispy Citrus & Praline

Brick pastry with spices, citrus in various textures, praline

13 €

Dark & White Chocolate Duo

85% dark chocolate dessert, cocoa and white chocolate in various textures

13 €