



Je vous invite à prendre le large
depuis les cimes des Alpes,
et vous souhaite une délicieuse soirée

Chef Matthieu LE GOUPIL



Entrées

Foie gras Maison <i>Confit de pommes de Savoie et fève de Tonka, croustillant de Sarrasin</i>	22€
Truite de nos lacs en sashimi <i>Sablé à l'encre de Seiche, clémentine, gingembre, Granny Smith</i>	22€
Velouté de potimarron <i>Tuile aux graines de courge et tournesol, espuma coco citronnelle</i>	18€
Oeuf parfait (64°) <i>Cèpes sautés, grosse mouillette de fromage frais et truffe, condiment cèpes et persil</i>	26€
Salade roquette mâche truffe <i>Truffe Melanosporum et Parmigiano Reggiano</i>	28€
Gambas croustillantes <i>Réduction pomme et sauce soja</i>	20€

Entrées à partager

Foie gras Maison, Confit de pommes de Savoie et fève de Tonka, croustillant de Sarrasin	28€
Gambas Black Tiger croustillantes, réduction de pomme et soja	28€
Le saladier de roquette et mâche, truffe et Parmesan Reggiano 	36€



Poissons

Cannellonis écrevisse foie gras <i>Cannellonis gratinés, écrevisses sautées au beurre, bisque d'écrevisse</i>	34€
Raie en vapeur douce <i>Topinambour et poires sautées aux graines de moutarde rouge, bouillon aux épices</i>	28€
Poulpe au paprika fumé <i>Polenta, Caviar de poivron, Aioli</i>	36€
Omble chevalier, carotte et pamplemousse vert <i>Déclinaison de carottes, sauce hollandaise au pamplemousse vert</i>	30€
Huîtres Gillardeau N°3 6 pièces • 25€ 12 pièces • 46€	



Viandes

Pièce de boeuf du boucher (Suggestion du moment) <i>Os à moelle, écrasé de pomme de terre ciboulette échalote, jus corsé, condiment échalote</i>	39€
Canette en deux cuissons <i>Filet juste laqué, croquette de confit de cuisse, riz croustillant, broccolini et jus aux saveurs d'Asie</i>	34€
Carré d'agneau en croûte de pistache <i>Betterave en deux textures, chou et lard de Guancaial, jus a la sarriette</i>	36€
Grosses coquillettes à la truffe <i>Truffe Melanosporum et Parmigiano Reggiano</i>	36€



Desserts

Façon Mont Blanc Agrumes <i>Meringue Craquante, Association Agrumes et Marron</i>	10€
Ananas glacé caramel et cacahuète <i>Ananas Poché Vanille, glacé au caramel, accompagné d'une ganache cacahuète</i>	12€
Pomme et Noisette <i>Riz au lait noisette, déclinaison Pomme Granny. Sorbet Pomme</i>	10€
Exotique Coco Mangue <i>Mousse givrée coco, Perle du japon Mangue et méli-melo exotique</i>	12€
Chocolat noir, Poire et Miel <i>Parfait au Miel, gel de poire, crémeux chocolat noir</i>	13€



Les Enfants Terribles

Val Thorens

I invite you to take off
from the peaks of the Alps,
and wish you a delicious evening



Chef Matthieu LE GOUPIL



Starters

Home-made foie gras <i>Savoie apple and tonka bean confit, buckwheat crunch</i>	22€
Lake trout sashimi <i>Squid ink shortbread, clementine, ginger, Granny Smith apple</i>	22€
Chestnut squash velouté <i>Pumpkin and sunflower seed tuile, coconut and lemongrass foam</i>	18€
64° Egg <i>Pan-roasted ceps, a fresh cheese and truffle soldier, cep and parsley ketchup</i>	26€
Rocket, lamb's lettuce and truffle salad <i>Black Truffle and Parmigiano Reggiano</i>	28€
Crispy prawns <i>Apple and soy sauce reduction</i>	20€

To share

Home made foie gras, Savoie apple and tonka bean confit, buckwheat crunch	28€
Crispy Black Tiger prawns with an apple and soy reduction sauce	28€
Arugula and lettuce salad, Reggiano Parmesan cheese 	36€



Fish

Crayfish and foie gras cannelloni <i>Cannelloni al forno, crayfish pan-roasted in butter, crayfish bisque</i>	34€
Gently steamed skate <i>Jerusalem artichokes and pears pan-roasted with red mustard seed, a spiced broth</i>	28€
Octopus with smoked paprika <i>Polenta, pepper caviar, Aioli</i>	36€
Arctic char, carrot and green grapefruit <i>Variations of carrot, Hollandaise sauce with green grapefruit</i>	30€

Gillardeau N°3 Oysters **For 6 • 25€ For 12 • 46€**



Meat

Butcher's special (Please ask your waiter) <i>Bone marrow, crushed potatoes with chive and shallot, a rich beef just and a shallot relish</i>	39€
Duck, two ways <i>Lacquered breast, confit croquette, crispy rice, broccolini and an Asian sauce</i>	34€
Rack of lamb with pistachio crust <i>Beetroot two ways, cabbage with Guanciale, a savory jus</i>	36€
Truffled conchiglioni <i>Black Truffle and Parmigiano Reggiano</i>	36€



Desserts

Like a citrus Mont Blanc <i>Crisp meringue, citrus and chestnut</i>	10€
Peanut and caramel-glazed pineapple <i>Vanilla poached pineapple glazed with caramel, served with a peanut ganache</i>	12€
Apple and hazelnut <i>Hazelnut rice pudding, variations of Granny Smith apple, apple sorbet</i>	10€
Coconut and mango <i>Iced coconut mousse, mango pearls and exotic fruit salad</i>	12€
Dark chocolate, pear and honey <i>Honey parfait, pear gel, dark chocolate cream</i>	13€

