

L'AIGLON



POUR DÉBUTER

Pâté en croûte, pickles de légumes	25	Filet de truite, crème crue et citron	18
Saucisson brioché, mayonnaise aux herbes	17	Poireaux vinaigrette et sauce gribiche.	13

LES TRADITIONS SAVOYARDES

FROMAGES

Fondue Savoyarde, assemblage Beaufort, Comté, Abondance et vin blanc de Savoie - Altesse AOP et Jacquère IGP (min 2 personnes).	35
Raclette à discrétion, pommes de terre à la braise, planche de charcuterie de Savoie, mesclun d'hiver	
Fromage à raclette Grand Bornand au lait cru.	39
Fromage à raclette fumée.	37
Tartiflette, lard de la vallée, Reblochon AOP au lait cru, mesclun d'hiver	32
Mont d'Or, vin blanc de Savoie, pommes de terre à la braise, mesclun d'hiver (à partager pour 2 personnes)	58
Supplément truffe 15g	35

CHARCUTERIES

Charcuterie de Savoie (jambon blanc, jambon cru, saucisson)	19
Charcuterie affinée (Ceccina, Pata Negra et Bellota)	24

POUR FINIR

Churros, chantilly à la vanille, sauce au chocolat et Génépi	14
Coco givrée aux agrumes	16
Cheesecake noix de pécan, caramel au beurre salé	16

Tous nos produits saisonniers proviennent de petits producteurs qui travaillent dans une démarche d'agriculture durable.
Prix net en euros / service inclus.

EXPERIMENTAL CHALET

Val d'Isère

L'AIGLON



TO START

Pâté en croûte, pickled vegetables	25	Trout fillet, raw cream and lemon.	18
Saucisson brioché with herb mayonnaise	17	Leeks in vinaigrette with gribiche sauce	13

SAVOYARD SPECIALITIES

CHEESES

Savoyard fondue with a blend of Beaufort, Comté, Abondance and Savoie wine - Altesse AOP and Jacquère IGP (min 2 people).	35
Free-flow Raclette, braised potatoes, Savoie charcuterie board, pickled vegetables and winter salad mix	
Raw-milk Grand Bornand raclette cheese	39
Smoked raclette cheese	37
Tartiflette with lard from the valley, raw-milk Reblochon AOP and winter salad mix	32
Mont d'Or with Savoie white wine, braised potatoes, winter salad mix (to share for 2 people)	58
Truffle supplement-15 g	35

CHARCUTERIES

Savoie charcuterie board (cooked ham, cured ham, cured sausage).	19
Premium aged charcuterie board (Cecina, Pata Negra and Bellota)	24

TO FINISH

Churros, vanilla whipped cream, chocolate and Génépi sauce.	14
Frozen coconut with citrus	16
Pecan cheesecake with salted butter caramel	16

All our seasonal products come from small producers who work in a sustainable agriculture approach.
Net price in euros / service included.

EXPERIMENTAL CHALET

Val d'Isère