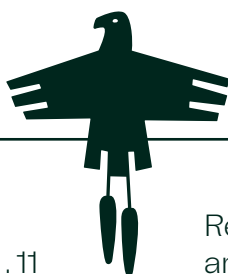


L'AIGLE D'OR



TO SHARE

Potato and Tomme de Savoie
croquettes 11

Reblochon AOP
and Savoie cured ham fritters 12

Savoie saucisson,
pickled vegetables 15

Crispy prawns with basil, mint,
sweet and sour sauce 14

STARTERS



French onion soup with country bacon and Beaufort AOP 21

Lake Geneva crayfish gratin, Maraîchère sauce and Arbois wine .. 31

Trout gravlax with herbs, pink peppercorn,
lemon and Savoie honey 19

Smoked duck foie gras terrine with onion and
Morello cherry chutney, puff pastry brioche 28

Deviled eggs with chive oil 12

Dandelion and endive salad, pear, Bleu de Savoie,
walnuts, citrus vinaigrette 19

Burrata with pistachio pesto and chicory 22

Pâté en croûte, pickled vegetables 25

SEAFOOD

Oysters "Perle blanche" N°3
3 / 6 / 12 pieces
12 / 16 / 24

Pink shrimps
and homemade aioli
3 pieces
8

Langoustines
3 or 6 pieces
12 / 16



MAIN DISHES



TO SHARE

45-day aged pork Tomahawk,
and Charcutier sauce 115/kg

Veal chop cordon bleu style, Beaufort,
cooked ham and Beaufort wine sauce
125/kg

Blonde de Galice steak,
homemade Béarnaise sauce. . 155/kg

*All dishes come with two sides
of your choice*

Bone-in beef fillet with peppercorn sauce,
wild mushrooms and herbs, potato purée with Beaufort AOP 58

Beef tartare with Beaufort AOP, parsley, capers,
lemon, shallot, egg yolk, and fries 33

Savoie Diot sausage with caramelized shallots, thyme jus,
confit garlic, potato purée with Beaufort AOP 28

Tomme de Savoie Agnolottis, Malabar black pepper, raw cream
and Melanosporum truffle. 36

Roasted Arctic char with spruce tips, vichyssoise,
crispy potatoes 37

Trout Grenobloise,
Grand Roux corn polenta with Abondance cheese. 34

Roasted scallops, butternut gnocchis, Brussels sprouts,
country bacon and Mondeuse wine sauce. 48

Sole Meunière, potato purée with Beaufort AOP 56

Tartiflette, lard from the Valley, Reblochon AOP
and winter salad mix. 32

Mont d'Or with Savoie white wine, roasted potatoes
and winter salad mix (to share for 2 people) 58

SIDES

Winter salad mix. 9

Fries. 9

Butter herb vegetables. 10

Potato purée with

Beaufort AOP. 10

Broccoletti with labneh, zaatar
and hebs. 10

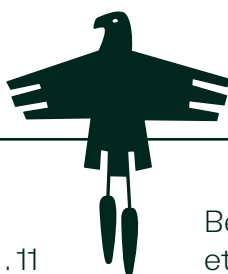
Wild mushrooms with herbs. 10

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

EXPERIMENTAL CHÂLET

Val d'Isère

L'AIGLE D'OR



À PARTAGER

Croquettes de pomme de terre
à la Tomme de Savoie. 11

Saucisson de Savoie,
pickles de légumes 15

Beignets de Reblochon AOP
et jambon cru de Savoie 12

Gambas croustillantes, basilic,
menthe et sauce aigre douce 14

ENTRÉES

Soupe à l'oignon, lard de pays et Beaufort AOP 21

Gratin d'écrevisses du Léman, sauce maraîchère, vin d'Arbois 31

Gravlax de truite aux herbes, baies roses,
citron et miel de Savoie 19

Terrine de foie gras de canard fumé au bois de hêtre,
chutney d'oignons et cerises griottes, brioche feuilletée 28

Oeufs mimosa, huile de ciboulette. 12

Salade de pissenlits et endives, poire, Bleu de Savoie,
noix, vinaigrette aux agrumes 19

Burrata, pesto à la pistache, chicorée. 22

Pâté en croûte et pickles de légumes 25

FRUITS DE MER

Huîtres "Perle blanche" N°3
par 3 / par 6 / par 12
12 / 16 / 24

Bouquet de crevettes roses
et aioli maison
par 3
8

Langoustines
par 3 ou par 6
12 / 16

PLATS

À PARTAGER

Tomahawk de cochon mûré 45j
et jus charcutier 115/kg

Côte de veau façon cordon bleu,
Beaufort AOP, jambon de pays,
sauce vin jaune au Beaufort. ... 125/kg

Côte de bœuf Blonde de Galice et
béarnaise maison 155/kg

*Tous les plats viennent avec
deux accompagnements au choix*

Filet de bœuf sur l'os, sauce au poivre,
champignons sauvages aux herbes, purée de pomme de terre
au Beaufort AOP 58

Tartare de bœuf, Beaufort AOP, persil, câpres, citron, échalote,
jaune d'œuf et frites. 33

Diot de Savoie, échalotes confites, jus au serpolet, ail confit,
purée de pomme de terre au Beaufort AOP 28

Agnolottis à la Tomme de Savoie fumée, poivre noir Malabar,
crème crue, truffe Melanosporum. 36

Omble Chevalier rôti aux bourgeons de sapin, vichyssoise,
pommes de terre croustillantes 37

Truite à la grenobloise,
polenta de maïs Grand Roux à l'Abondance 34

Noix de Saint-Jacques rôties, gnocchis de butternut,
choux de Bruxelles et lard de pays, sauce à la Mondeuse 48

Sole façon meunière, purée de pomme de terre au Beaufort AOP . 56

Tartiflette, lard de la vallée, Reblochon AOP et mesclun d'hiver 34

Mont d'Or au vin blanc de Savoie, pommes de terre à la braise,
mesclun d'hiver(à partager pour 2 personnes) 58

ACCOMPAGNEMENTS

Mesclun d'hiver. 9

Frites. 9

Légumes au beurre d'herbes. 10

Purée de pomme de terre au
Beaufort AOP. 10

Brocoletti, labneh au zaatar
et aux herbes. 10

Champignons sauvages aux herbes. 10

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

EXPERIMENTAL CHÂLET

Val d'Isère