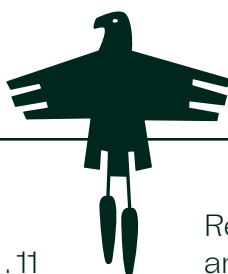


L'AIGLE D'OR



TO SHARE

Potato and Tomme de Savoie
croquettes 11

Reblochon AOP
and Savoie cured ham beignets 12

Saucisson de Savoie,
pickled vegetables 15

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

STARTERS

French onion soup, cured pork and Beaufort AOP 22

Crayfish gratin, sauce Maraîchère and Arbois wine 31

Trout gravlax with herbs, pink peppercorn,
lemon and Savoie honey 22

Smoked foie gras terrine with onion and
Morello cherry chutney, puff pastry brioche 29

Deviled eggs, chive oil. 14

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

Burrata, pistachio pesto and chicory 23

Pâté en croûte with duck, foie gras, Colonnata bacon, morels,
pistachios, Vin Jaune, homemade pickles 27

SEAFOOD

Oysters "Perle blanche" N°3
3 / 6 / 12 pieces
12 / 22 / 34

Pink shrimps
and homemade aioli
3 pieces
8

Langoustines
3 or 6 pieces
12 / 16

Ossetra Royal Caviar
Maison Petrossian, 30g
85

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, peppercorn sauce,
wild mushrooms and herbs with Beaufort AOP potato purée 58

Beef tartare with Beaufort AOP, parsley, capers,
lemon, shallot, egg yolk, and fries 35

Diot de Savoie sausages with caramelised shallots, thyme jus,
confit garlic, potato purée with Beaufort AOP 36

Tomme de Savoie Agnolotti, Malabar black pepper, sour cream
black truffle 38

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

Trout Grenobloise,
Grand Roux corn polenta with Abondance. 36

Roasted scallops, butternut gnocchi, Brussels sprouts,
country bacon, Mondeuse wine sauce 49

Grilled or meunière sole, Beaufort AOP potato purée 61

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

Mont d'Or (500g) with Savoie white wine, braised potatoes
and winter salad (to share for 2) 58

SIDES

Winter salad. 9

Fries. 9

Butter herb vegetables. 10

Potato purée with

Beaufort AOP. 10

Broccoletti with labneh, zaatar
and hebs. 10

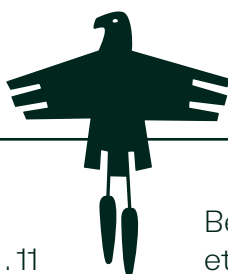
Wild mushrooms with herbs. 10

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 22

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

Gravlax de truite aux herbes, baies roses,
citron et miel de Savoie 22

Terrine de foie gras de canard fumé au bois de hêtre,
chutney d'oignons et cerises griottes, brioche feuilletée 29

Oeufs mimosa, huile de ciboulette. 14

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

Burrata, pesto à la pistache, chicorée. 23

Pâté en croûte de canard, foie gras, lard de Colonnata, morilles,
pistaches, vin jaune et pickles maison 27

FRUITS DE MER

Huîtres "Perle blanche" N°3
par 3 / par 6 / par 12
12 / 22 / 34

Bouquet de crevettes roses
et aioli maison
par 3
8

Langoustines
par 3 ou par 6
12 / 16

Caviar Ossetra Royal,
Maison Petrossian, 30g
85

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. 35

Diots de Savoie, échalotes confites, jus au serpolet, ail confit,
purée de pomme de terre au Beaufort AOP 36

Agnolotti à la Tomme de Savoie fumée, poivre noir Malabar,
crème crue, truffe Melanosporum. 38

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 36

Noix de Saint-Jacques rôties, gnocchis de butternut,
choux de Bruxelles et lard de pays, sauce à la Mondeuse 49

Sole grillée ou façon meunière, purée de pommes de terre au Beau-
fort AOP 61

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

Mont d'Or (500g) au vin blanc de Savoie, pommes de terre à la braise,
mesclun d'hiver (à partager pour 2) 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