

# L'AIGLON



## TO START

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

## SAVOYARD SPECIALITIES

### CHEESES

Savoyard fondue with Beaufort, Comté, Abondance and Savoie wine - Altesse AOP and Jacquère IGP, winter salad . . . . .	35
Unlimited raclette, braised potatoes, local charcuterie, pickled vegetables and winter salad	
Raw-milk Grand Bornand raclette cheese . . . . .	39
Smoked raclette cheese . . . . .	37
Tartiflette with cured pork, raw-milk Reblochon AOP and winter salad . . . . .	34
Mont d'Or (500g) with Savoie white wine, braised potatoes, winter salad mix (to share for 2) . . . . .	58
Truffle supplement, 15 g. . . . .	35

### CHARCUTERIES

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

## TO FINISH

Lemon meringue pie . . . . .	14
Frozen coconut with citrus . . . . .	16
Chocolate soufflé (80% cocoa), peanut butter, Madagascar vanilla ice cream . . . . .	18

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

# 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, mesclun d'hiver . . . . .	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 . . . . .	34
Mont d'Or (500g) au vin blanc de Savoie, pommes de terre à la braise, mesclun d'hiver (à partager pour 2) . . . . .	58
Supplément truffe, 15g . . . . .	35

### CHARCUTERIES

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

## POUR FINIR

Tarte au citron meringuée . . . . .	14
Coco givrée aux agrumes . . . . .	16
Soufflé au chocolat 80%, beurre de cacahuète et glace à la vanille de Madagascar . . . . .	18

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