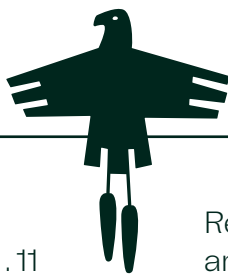


L'AIGLE D'OR



TO SHARE

Potato and Tomme de Savoie
croquettes 11

Saucisson de Savoie,
pickled vegetables 15

Reblochon AOP
and Savoie cured ham beignets 12

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

STARTERS

Oysters "Perle blanche" N°3 - 3 / 6 / 12 pieces	12 / 22 / 34
French onion soup, cured pork and Beaufort AOP	22
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
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, figs, pistachios, Vin Jaune, pickled vegetables	27
Smoked goat cheese cappelletti, truffle, artichoke, mushroom consommé with tonka and Madagascar pepper	27

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

Roasted chicken, stuffed with foie gras and mushrooms,
Savoie cured pork belly, pilaf rice with Melanosporum truffle,
Albufera sauce 52

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

Trout Grenobloise,
Grand Roux corn polenta with Abondance. 36

Roasted scallops, white asparagus,
shells and maitaise sauce 49

Grilled or meunière sole,
Beaufort AOP potato purée 61

Lobster linguine with saffron
preserved lemon, fennel, tarragon,
Timut pepper and lobster bisque (to share for 2) 96

Tartiflette, lard from the Valley, Reblochon AOP,
winter salad 32

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

SIDES

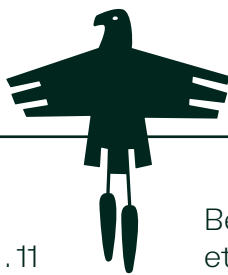
Winter salad	9
Fries	9
Butter herb vegetables	10
Potato purée with Beaufort AOP	10
Broccoletti with labneh, zaatar and herbs	10
Wild mushrooms with herbs.	10

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

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

Soupe à l'oignon, lard de pays et Beaufort AOP 22

Gravlax de truite, 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 d'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, figues, pistaches, vin jaune et pickles de légumes. 27

Cappelletti au chèvre fumé, truffe, artichaut, consommé de champignons à la tonka, poivre de Madagascar 27

PLATS

À PARTAGER

Tomahawk de cochon maturé 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 boeuf 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,
échalotes, jaune d'œuf et frites 35

Poularde rôtie et farcie aux champignons et au foie gras,
lard de Savoie, riz pilaf à la truffe Melanosporum,
sauce Albuféra 52

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

Truite à la grenobloise,
polenta de maïs Grand Roux à l'Abondance 36

Noix de Saint-Jacques rôties, asperges blanches,
coquillages et sauce maltaise. 49

Sole grillée ou façon meunière,
purée de pommes de terre au Beaufort AOP 61

Linguine fraîches au safran, homard,
citron confit, fenouil et estragon,
bisque de homard à la baie de Timur (à partager pour 2). 96

Tartiflette, lard de la vallée, Reblochon AOP,
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.