



Restaurant - Food & Wine
VAL D'ISERE

Toutes nos préparations sont faites Maison et à la minute, notre Chef et toute son équipe ont la volonté de sublimer le produit dans votre assiette par ce fait il peut exister un délai d'attente.

All our preparations are home-made and à la minute, our Chef and his team are willing to sublimate the product by the fact there may be a waiting period.

*Tous les allergènes sont susceptibles d'être présents dans nos préparations
All allergens are subjects to be present in our preparations.*

Pour nos clients Végétariens, Végétaliens ou ayant d'autres restrictions alimentaires, Merci de vous adresser à Fred ou Laurent, nos Maitres d'hôtels

Do you have any food aversion, allergies or dietary restrictions, please let know, Fred or Laurent, our Maitre d'hôtel

Les Entrées

Starters

Potage du jour
Soup of the day

Caïon & Caillé de Faisselle de Vache infusé au romarin
Cured Meat Caïon & drained soft fresh cheese in an infusion of Rosmary

Emincé de Saumon mariné aux Poivres de Timut,
crème au raifort & Pamplemousse
*Thinly-sliced fillet of Salmon marinated in Timut Pepper,
creamed Horseradish & Grapefruit*

Médaille de Foie Gras en robe de Pistaches,
gelée & Chantilly de Betterave, Coulis Myrtilles au vin rouge
*Foie Gras Medallion roll in Pistachio, Beetroot in Jelly & Chantilly,
Blueberry sauce in Red Wine*

Tortellinis d'Ecrevisses & mousseline de Brocolis à la graine de Carvi
Et Soupe de Poissons des Lacs Alpains
*Crayfish Tortellini & Broccoli in fine mousse with Caraway seeds
Served with Alpine Lake Fish Soup*

Foie de Volaille & Aiguillette de Canard en Salade,
Aux Légumes frits, Tuile au Beaufort
*Chicken liver & Aiguillette of Duck in Salad
Fried Vegetables, Beaufort thin lace*





Restaurant - Food & Wine
VAL D'ISERE

Les Plats

Main Courses

Blanquette de Sandre au Jus de Moule, Royale de Choux Fleurs
*Pike-Perch stew in white wine sauce, Mussels Juice
& Royal-style Cauliflower*

Queue de Lotte flambée à la Chartreuse Jaune,
Genevoise au Gamay de Savoie et Velouté au Butternut
*Anglerfish Tail flamed with Yellow Chartreuse in Genevese-style,
Butternut Velvety*

Noix de Saint-Jacques au Cresson et Betterave Georgia
Scallops flavoured with Watercress served with Georgia Beetroot

Nem de Jarret de Veau à la Carbonnade à la Bière Rousse du Mont Blanc
*Veal knuckle preserve rolled like a Nem in Carbonnade style
with Red Beer from Mont-Blanc brewer*

Noisette de Filet Mignon de Porc aux Agrumes,
Polenta Al Sato au Thym citronné
Medallions of Fillet of Pork with Citrus fruit, Polenta Al Sato with Lemon Thyme

Tournedos de Poulet fermier au Pormonier & à l'Apremont
*Free-range Chicken tournedos stuffed with Pormonier Sausage
& Apremont wine flavoured*

Mont d'Or servi chaud dans sa boîte et ses accompagnements
Hot melted Mont d'Or Cheese served with his garniture

Sur Commande – Raclette, Pomme de Terre, Charcuterie, condiments
To Order - Raclette cheese, Potatoes, Cured meats, condiments





Restaurant - Food & Wine
VAL D'ISERE

Buffet de Fromages

Cheese Buffet

Au cœur des montagnes de Savoie, à Rognaix, dans une galerie souterraine creusée au milieu du XXème siècle, à 63 mètres à l'intérieur d'une falaise, les conditions sont réunies pour affiner traditionnellement les fromages (Beaufort principalement, mais aussi tomme, fromage à raclette...) : température, humidité, présence naturelle de moisissures.

C'est une cave souterraine, inutilisée depuis de nombreuses années, et située dans la prestigieuse zone AOC Beaufort.

Ainsi commence l'histoire des Caves d'Affinage de Savoie, l'un des derniers artisan-affineur situé en zone Aoc Beaufort...

Buffet de Desserts

Desserts Buffet

Fort d'une expérience et d'un savoir-faire hors du commun, notre chef Pâtissier, vous propose ses spécialités sucrées

Les Desserts à l'Assiette

en Supplément de 5 €

Soufflé Grand Marnier, Sorbet Mandarine, Tuile à l'Orange
Grand Marnier Soufflé, Tangerines Sorbet, Orange lace biscuits

Surprise Chocolat à la Mangue
Chocolate Surprise & Manguo

Griottine au Chocolat Blanc & Espuma Noir
Morello with White Chocolate & Black Espuma

Brioche « Comme un Pain Perdu » aux Figs,
Vin Chaud au Cassis et crème Glacé à la Vanille
Brioche « as French Toast » with Figs, Hot Wine blackcurrant & Vanilla Ice Cream

