

Les Enfants Terribles

Val Thorens



Je vous invite à prendre le large
depuis les cimes des Alpes,
et vous souhaite une délicieuse soirée


Chef Matthieu LE GOUPIL



Entrées

Foie gras Maison <i>Confit de pommes de Savoie et fève de Tonka, croustillant de Sarrasin</i>	22€
Truite de nos lacs en sashimi <i>Sablé à l'encre de Seiche, clémentine, gingembre, Granny Smith</i>	22€
Velouté de potimarron <i>Tuile aux graines de courge et tournesol, espuma coco citronnelle</i>	18€
Oeuf parfait (64°) <i>Cèpes sautés, grosse mouillette de fromage frais et truffe, condiment cèpes et persil</i>	26€
Salade roquette mâche truffe <i>Truffe Melanosporum et Parmigiano Reggiano</i>	28€
Gambas croustillantes <i>Réduction pomme et sauce soja</i>	20€

Entrées à partager

Foie gras de canard maison, gros pain toasté et myrtilles de Savoie	28€
Gambas Black Tiger croustillantes, réduction de pomme et soja	28€
Le saladier de roquette et mâche, truffe et Parmesan Reggiano 	36€



Poissons

Cannellonis écrevisse foie gras <i>Cannellonis gratinés, écrevisses sautées au beurre, bisque d'écrevisse</i>	34€
Raie en vapeur douce <i>Topinambour et poires sautées aux graines de moutarde rouge, bouillon aux épices</i>	28€
Poulpe au paprika fumé <i>Polenta, Caviar de poivron, Aioli</i>	36€
Omble chevalier, carotte et pamplemousse vert <i>Déclinaison de carottes, sauce hollandaise au pamplemousse vert</i>	30€
Huitres Gillardeau N°3 6 pièces • 25€ 12 pièces • 46€	



Viandes

Pièce de boeuf du boucher (Suggestion du moment) <i>Os à moelle, écrasé de pomme de terre ciboulette échalote, jus corsé, condiment échalote</i>	39€
Canette en deux cuissons <i>Filet juste laqué, croquette de confit de cuisse, riz croustillant, brocolini et jus aux saveurs d'Asie</i>	34€
Carré d'agneau en croûte de pistache <i>Betterave en deux textures, chou et lard de Guancaial, jus à la sarriette</i>	36€
Grosses coquillettes à la truffe <i>Truffe Melanosporum et Parmigiano Reggiano</i>	36€



Desserts

Façon Mont Blanc Agrumes <i>Meringue Craquante, Association Agrumes et Marron</i>	10€
Ananas glacé caramel et cacahuète <i>Ananas Poché Vanille, glacé au caramel, accompagné d'une ganache cacahuète</i>	12€
Pomme et Noisette <i>Riz au lait noisette, déclinaison Pomme Granny. Sorbet Pomme</i>	10€
Exotique Coco Mangue <i>Mousse givrée coco, Perle du japon Mangue et méli-melo exotique</i>	12€
Chocolat noir, Poire et Miel <i>Parfait au Miel, gel de poire, crémeux chocolat noir</i>	13€

