



CARTE DU DINER



LES ENTRÉES

POTAGE DU JOUR <i>Soup of the Day</i>	14,00€	POIREAUX VINAIGRETTE Vinaigrette a la Truffe noire <i>Fresh leaks, truffe dressing</i>	13,00€
MESCLUN DE SALADE Vinaigrette au miel, citron, huile d'olive <i>Mixed salad, honey, lemon, olive oil dressing</i>	7,50€	FOIE GRAS DE CANARD CUIT AU TORCHON (supplément demi-pension +15€) <i>Duck foie gras</i>	26,00€
L'OEUF POCHE DU VAL THORENS <i>Val Thorens poached egg</i>	13,00€	SALADE VAL THORENS Supreme de volaille grille, salade sucrine, Œuf dur, croutons et copeaux de parmesan <i>Val Thorens salad, grilled chicken breats, lettuce, croutons, cheese flakes, boiled egg</i>	16,00€
TARTARE DE TRUITE ROYAL <i>Royal truit tartar</i>	12,00€		
PLANCHE DE CHARCUTERIE <i>Selection of cold meats</i> (supplément demi-pension +5€)	21,00€		

LES PLATS

CABILLAUD ROTI AU SERPOLET <i>Ecrasé de ratte et oignon paille</i> <i>Cod, thym, crush potatoes and fried oignons</i>	22,00€
PAPILLOTE DE MAIGRE <i>Légumes d'Antan</i> <i>Papillote of maigre sea fish, old fashion vegetables</i>	21,00€
TARTARE DE BOEUF DU CHEF AUX EPICES <i>Pommes frites et salade</i> <i>Beef tartar, spices, French fries and salad</i>	25,00€ (supplément demi-pension +5€)
VOLAILLE DE L'AIN <i>Rôtie à l'ail, pommes grenaille et chanterelles</i> <i>Roasted chicken breast of Ain, apple gramules, chanterelles</i>	25,00€ (supplément demi-pension +6€)
AGNEAU DE 7 HEURES <i>Boulgour au jus de cuisson</i> <i>Slow cooked lamb, boulgour and its juice</i>	22,00€
JOUE DE PORC FERMIER <i>Confit aux échalotes, lentilles vertes du Puy</i> <i>Porc stew, shallots, green lentils</i>	22,00€
BURGER D'EN HAUT <i>Viande de bœuf, beaufort, lard, salade, sauce maison, pommes frites</i> <i>Beef burger, beaufort cheese, bacon, house sauce, French fries</i>	22,00€



LE COIN VÉGÉTARIEN

LES ENTRÉES – STARTERS	LES PLATS - MAINS
Mesclun de salade Vinaigrette au miel, citron, huile d'olive <i>Mixed salad, honey, lemon, olive oil dressing</i>	Cocotte de légumes d'antan Riz basmati, huile d'olive, citron <i>Old fashioned vegetables stew, basmati rice, lemon olive oil</i>
L'œuf poché du Val Thorens <i>Val Thorens poached egg</i>	Penne au beaufort <i>Penne pasta, beaufort</i>
	Risotto aux chanterelles <i>Chanterelle risotto</i>

LES FROMAGES

SELECTION DE FROMAGES <i>Cave d'Affinage de Savoie</i>	9,50€
--	--------------

LES DESSERTS

Panna cotta caramel / <i>Fudge panna cotta</i>	8,00€
Fondant au chocolat / <i>Chocolate fonfant</i>	9,00€
Tiramisu aux marrons / <i>Chesnut tiramisu</i>	9,00€
Salade de fruit frais exotiques / <i>Exotic fresh fruit salad</i>	8,00€
Faisselle savoyarde	8,00€
Profiteroles sauce chocolat	9,00€
Millefeuilles revisité, pain d'épice et praline / <i>Millefeuilles, gingerbread and praline</i>	10,00€ (supplément demi-pension +5€)

Prix net taxes et service compris/ Taxes and service included
La liste des allergènes est disponible sur demande/ The allergen list is available on request

Prix net taxes et service compris/ Taxes and service included
La liste des allergènes est disponible sur demande/ The allergen list is available on request