

Le Solstice du soir

DE  R,
deer,

La Cheffe et sa brigade sont honorées de vous accueillir au restaurant **Le Solstice**.

Découvrez une cuisine savoureuse et chaleureuse préparée avec des ingrédients sélectionnés avec soin.

*The Chef and her team are honored to welcome you to **Le Solstice**.*

Discover a flavourful and warm cuisine, crafted with carefully sourced ingredients.



HÔTEL LE YULE*****
RESTAURANT LE SOLSTICE
VAL D'ISÈRE



POUR COMMENCER...

/To Begin...

SERVICE À CAVIAR

Caviar 30g Oscietre 82.

Caviar 30g IGP, blinis, crème épaisse au citron 88.

30g Oscietra Caviar

Caviar 30g IGP, blinis, thick lemon cream

MINI PIZZA À LA TRUFFE 26.

Crème épaisse Truffe, roquette, Truffe Melanosporum

Mini truffle pizza : thick truffle cream, rocket leaves,

Melanosporum truffle

VELOUTÉ DE COURGE 24.

Lard colonnata, crème de La Ferme de l'Adroit

Butternut squash veloute, colonnata lard,

cream from La Ferme de l'Adroit

Supplément truffe fraîche melanosporum 5g 15.

FINE TARTELETTE D'OIGNONS 26.

au vieux balsamique

Tartelette d'oignons, vieux balsamique noir,

Crème montée, saladinhe herbes

Onion tartlet with aged black balsamic, whipped cream,

herb salad

CARPACCIO DE POISSON aux agrumes 28.

Poisson du jour aux agrumes, vinaigrette yuzu ponzu,

Condiments, fenouil et mangue

Catch of the Day, Citrus, Yuzu-Ponzu Vinaigrette,

Fennel & Mango Accents

SAINT-JACQUES JUSTE SAISIES 29.

Salsifis et jus iodé, fraîcheur gingembre, orange et pomme

Lightly seared Scallops, Salsify with Sea-Infused Jus,

Ginger, Orange and Apple Notes



Notre Sélection de

FRUITS DE MER

/Our Seafood Selection

LES HUÎTRES / OYSTERS	par 6. / 12.
Fines de Claire N°3	22. / 39.
Perles blanches Excentrica N°3	24. / 42.
Perles blanches originales N°3	30. / 57.

ASSIETTE SPÉCIALE HUÎTRES	38.
SPECIAL OYSTERS PLATE	
3 Fines de Claires n°3	
3 Perles blanches Excentrica N°3	
3 Perles blanches originales N°3	

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

OUR SEAFOOD PLATTERS

QUEEN YULE 75.

3 langoustines - 6 crevettes Madagascar - 100g
Crevettes grises - 50gr bigorneaux - 6 huîtres -
4 bulots - 1/2 tourteau
3 langoustines - 6 Madagascar prawns - 100g grey prawns
50g periwinkles - 6 oysters - 4 whelks - 1/2 brown crab

KING YULE 140.

6 langoustines - 12 crevettes Madagascar -
200g Crevettes grises - 100g bigorneaux - 12 huîtres -
8 bulots - 1 tourteau - 1 homard
6 langoustines - 12 Madagascar prawns - 200g grey prawns -
100g periwinkles - 12 oysters - 8 whelks - 1 brown crab - 1 lobster

Accompagnés par : citron, aioli, beurre,
vinaigre d'échalote, pain de seigle



LES PLATS

/Main dishes

RISOTTO À LA TRUFFE 38.

Risotto carnaroli, beurre, parmesan,
Truffe Melanosporum
Truffle risotto, butter, parmesan, Melanosporum truffle

SANDRE RÔTI 39.

Autour de la patate douce, condiments de la mer
Pike perch, around the sweet potato, condiment of the sea

HOMARD EN DEUX SERVICES 42.

Taglioni, homard grillé, salade de homard
Taglioni, grilled lobster, lobster salad

ÉCHINE DE COCHON 36.

Jus de viande, câpres, olives taggiasche
Purée, salade et rôti de Topinambour
Pig's spine : meat juice, capers, taggiasca olives
mashed potatoes, salad and roasted jerusalem artichoke

SUPRÊME RÔTI DE VOLAILLE 38.

Gnocchis, poêlée de champignons du moment
Roasted chicken supreme : pan fried gnocchi with seasonal mushrooms

CÔTE DE VEAU 42.

Croûte d'herbes, fleurs séchées,
Frites de pommes de terre Darphin
Veal chop with a herb crust and dried flowers,
Darphin potato fries



À LA DÉCOUPE ...

/When cutting...

LA PIÈCE DE VIANDE DU JOUR pour 2 Prix sur demande
Meat cut of the moment Prices on request

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE 90€ pour 2
Confit Lamb shoulder

VEAU DE GALICE 105€ pour 2
Galician veal

CÔTE DE BOEUF MATURÉE 1.2kg 120€ pour 2
Matured rib of beef 1.2kg

POISSON GRILLÉ pour 2 Prix sur demande
Grilled fish Prices on request

GARNITURE 2 au choix

Salade composée
Mixed salad

Pommes de terre grenaille
New potatoes

Poêlée de légumes
Vegetables stir-fry

SAUCES

Jus de viande
Meat juice

Sauce vierge
Virgin sauce

Sauce poivre
Pepper sauce



SUPPLÉMENTS

ACCOMPAGNEMENTS

/Garnish Supplement

SALADE /Salad	8.
FRITES MAISON /Homemade french fries	9.
LÉGUMES DU MOMENT /Vegetables of moment	10.
MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE MAISON /Homemade mashed potatoes	10.
POMMES DE TERRE GRENAILLES /New potatoes	10.
CAVIAR OSCIETRE (5g)	13.
TRUFFE (5g) /Truffle	15.

PLATEAU DE

FROMAGES

/Selection of cheeses

UNE SÉLECTION DE FROMAGES	18.
---------------------------	-----



LE PETIT YULE

22.

jusqu'à 10 ans /Up to 10 years old

Nos suggestions enfants sont élaborées avec des produits frais, viandes de sélection «Bleu Blanc Coeur» et poissons certifiés BIO.

MAC'YULE

Savoureux blancs de volaille fermière taillés en
aiguillettes puis panés et frits
Sliced free range poultry breast, breaded and fried

ou STEAK HACHÉ

Steak haché pur bœuf /Prime beef steak

ou FILET DE POISSON (selon arrivage)
fish fillet of the day

ou PÂTES, SAUCE AUX CHOIX

Bolognaise ou Tomate
Pasta, Sauce of your choice (Bolognaise or tomatoes)



LES ACCOMPAGNEMENTS /Side dishes

FRITES /French Fries
ou PÂTES /Pasta
ou LÉGUMES /Vegetables



DESSERT

COULANT AU CHOCOLAT
ou GLACE (Vanille, chocolat, fruit de la passion,
caramel, cookies, citron)

DESSERTS

/Desserts

SOUFFLÉ CHOCOLAT

15.

Soufflé chocolat aux éclats de noisette et
Sorbet poire de Savoie
Warm Chocolate Soufflé with Hazelnut Crunch
and Savoy Pear Sorbet

AGRUMES

15.

Blanc vaporeux aux agrumes, mangue Buddha confite,
sorbet orange sanguine, citron caviar, Baba au rhum
Airy Citrus Cream, Candied Buddha's Hand Mango, Blood
Orange Sorbet, Finger Lime, Rum Baba

MILLE-FEUILLE A PARTAGER

26.

Crèmeux aux noix de pécan, crème légère vanille,
fraîcheur aux segments d'orange et fruit de la passion
Millefeuille pecan cream, light vanilla cream, fresh orange
segment and passion fruit

Découvrez un dessert d'exception créé sur
mesure par nos talentueux pâtissiers pour une
expérience gourmande et unique à votre image.
Discover an exceptional and bespoke dessert imagined by a
unique culinary experience in your image.

Tous les prix sont indiqués en euros TTC - Service inclus
All prices are indicated in euro, taxes and service included

