

# Le Solstice du soir

DEER,  
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 Osciètre	82.
Caviar 30g IGP, blinis, crème épaisse au citron	88.
30g Osciètre 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

28.

aux agrumes  
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 Seaflood Selection

<b>LES HUÎTRES / OYSTERS</b>	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

### SUPRÈME 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 Cœur» 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

