

Le Solstice du midi



DEER,
deer,

Le Chef Thomas Braghi et sa brigade vous invitent à découvrir leur cuisine bistrannique.

Des produits frais, entièrement travaillés par nos soins, dans le respect du goût et de la qualité.

The Chef Thomas Braghi and his brigade invite you to discover their bistrannique cuisine.

Fresh products, entirely prepared by our team, in respect of the taste and quality.



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



À PARTAGER

/ to share...

- FOIE GRAS MAISON DE CANARD 41.
fermier des Landes IGP Maison LaFitte, brioche toastée
PGI farmer duck "Foie Gras" from the Landes, toasted brioche
- ARDOISE DE CHARCUTERIES DE NOTRE VALLÉE 37.
et fromages de la Ferme de l'Adroit
Plater of cold cuts from our valley and cheeses from the Adroit farm
- PIZZA "LA TRUFFE NOIRE" 48.
Base crème, mascarpone à la truffe, jambon à la truffe, râpé de truffe noire, parmesan
Cream base, truffle mascarpone, truffle ham, grated of black truffle, parmesan

AUTOUR DE LA TRUFFE

/ Around the Truffle

- BROUILLADE D'ŒUFS BIO 33.
Label Rouge à la truffe noire
Organic French scrambled eggs with black truffle
- RISOTTO CARNAROLI À LA TRUFFE NOIRE 36.
Beaufort, jus de bœuf à la moelle, guanciale, vinaigre "Papale"
Carnaroli risotto with black truffle, Beaufort cheese, beef juice with marrow, "papale" vinegar
- COQUILLETTES DE SAVOIE À LA TRUFFE NOIRE 35.
Parmesan et jambon truffé
Black truffle coquillettes pasta, truffle ham, parmesan
- CROQUE-TRUFFE 36.
Pain de mie toasté, jambon à la truffe blanche, Beaufort d'alpage, béchamel à la truffe, tornade de truffe noire du Périgord
Toasted soft bread, white truffle ham, mountain Beaufort cheese, truffle béchamel sauce, black truffle from the Périgord



LA BRASSERIE

- YULE CÉSAR** 30.
Sucrine, volaille, anchois, croûtons, sauce César, parmesan
"Sucrine" salad, chicken, anchovies, croutons, Caesar sauce, parmesan
- SALADE DE MALAKOFF** 30.
Salade romaine, croustis de fondue, oignons rouges, copeaux de Beaufort, crumble de thym, tomates confites, vinaigrette épicée
Romaine salad, "fondue" cheese croquettes, red onions, Beaufort shavings, thyme crumble, candied tomatoes, spicy vinaigrette
- GRATIN DE RAVIOLES DE LA MÈRE MAURY** 35.
Ravioles de fromage frais, Comté et persil, crème de cèpes au pecorino, huile de cèpes et cèpes confites
Fresh cheese ravioli, Comté cheese and parsley, ceps cream with pecorino cheese, ceps oil and candied ceps
- GNOCCHI 2.0** 33.
Gnocchis artisanaux, compotée de tomates, crème de parmesan, sauce burrata basilic
Craft gnocchi, tomato compote, parmesan cream, basil and burrata cream
- TARTARE SPÉCIAL DU CHEF** 36.
Bavette et bœuf séchés, crème d'œufs au paprika, échalotes, persil et huile d'olive fumée
Dry aged beef filet and flap, eggs cream with paprika, shallots, parsley and smoked olive oil
- BURGER RETOUR DES ALPAGES** 34.
Viande maturée avec moelle de bœuf 150g, carbonade d'oignons à la bière, Reblochon, lard "SweetCure", oignons rouges, salade romaine et sauce Yule. Servi avec frites
150g of dry aged beef, beer candied onions, Reblochon cheese, "SweetCurd" bacon, red onions, Romaine salad and Yule Sauce. Served with French fries
- "FARM CHICKEN" BURGER** 34.
Filet de volaille Label Rouge de Bourgogne cuit basse température puis pané, cheddar mûré, jambon blanc de pays aux herbes, coleslaw, oignons rouges, tomates confites, moutarde miellée. Servi avec frites
Burgundy pan fried chicken filet, matured cheddar, white ham with herbs, coleslaw, red onions, candied tomatoes, honeydew mustard. Served with French fries
- CLUB YULE** 31.
Brioche, salade romaine, œuf, dinde fermière, tomates confites, Beaufort. Servi avec frites
Brioche, Romaine salad, egg, farm turkey, candied tomato, Beaufort cheese. Served with French fries



LE SOLSTICE DU MIDI

Nos poissons / Our fishes

- FILET DE TRUITE SAUMONÉE DE RÉGION** 39.
Mousseline de pommes de terre à l'huile de mandarine Pensato, sauce vierge de butternut
Local salmon trout filet, potato mousseline with Pensato mandarin oil, butternut "vierge" sauce
- FILET DE PERCHE** 36.
Meunière ou grillée, servie avec frites et salade
Perch filet, meunière or grilled, served with French fries and salad
- POULPE CONFIT** 41.
Pommes de terre et N'dja calabraise, chimichuri et guacamole
Candied octopus, potato and Calabrian N'dja, chimichuri sauce and guacamole

Nos viandes / Our meats

- LA PIÈCE DU BOUCHER DU JOUR** PRIX SUR DEMANDE
Garniture et sauce du jour
Daily piece of meat, sides and sauce of the day
- LE FILET DE BŒUF ROSSINI SIGNATURE 250G** 52.
Filet de bœuf maturé, escalope de foie gras, melba de pain, jus court, crème truffée et truffes. Servi avec frites
Matured beef filet, foie gras scallop, grilled bread, beef juice, cream and truffles. Served with French fries
- LE SUPRÊME DE VOLAILLE FERMIÈRE AUX MORILLES** 41.
Cassolette de volaille fermière de Bourgogne, sauce aux morilles. Servi avec frites
Burgund Farm chicken fillet from y, morels sauce. Served with french fries



LES P'TITS YULE

/ YULE'S LITTLE ONES

Jusqu'à 12 ans / Up to 12 years old

27.

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

MAC'YULE

Un savoureux blanc de volaille fermière taillé en aiguillettes puis pané et frit / Sliced free range poultry breast, breaded and fried
ou

STEAK CLASSIQUE

Un steak haché pur bœuf / Ground beef just grilled
ou

FILET DE BAR OU DORADE

Selon arrivage - certifié BIO / Organic fish filet of the day
ou

OMELETTE JAMBON FROMAGE

Ham and cheese omelette
ou

PÂTES PENNES OU TAGLIATELLES

Avec sauce au choix : tomate ou Bolognaise / Pene or tagliatelle pastas with a choice of tomato or Bolognese sauce

LES ACCOMPAGNEMENTS / Side dishes

Frites / French fries

Purée de pommes de terre / Mashed potatoes

Riz pilaf / Pilaf rice

DESSERT

Un dessert au choix parmi ceux de notre buffet de desserts maison

Choice of one dessert from our homemade dessert buffet



LES PIZZAS

PIZZA DU JOUR

Selon l'inspiration de notre Chef Pizzaiolo
Pizza of the day, according to our Chef Pizzaiolo's inspiration

PRIX SUR
DEMANDE

LA YULE

29.

Base crème, pommes de terre, oignons confits, Reblochon fermier, olives, origan, jambon de Savoie, mozzarella

Cream base, potatoes, candied onions, Reblochon cheese, olives, origano, Savoy ham, mozzarella

PIZZA "LA TRUFFE NOIRE"

47.

Base crème, mascarpone à la truffe, Jambon à la truffe, râpé de truffe noire, parmesan

"Cream base", mascarpone and ham with black truffle, grated of black truffle, parmesan

MARGHERITA

23.

Sauce tomate, mozzarella, basilic

Tomato sauce, mozzarella, basil

CALZONE

29.

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc de Savoie, champignons, œufs, origan

Tomato sauce, mozzarella, white Savoy ham, mushrooms, eggs, origano

4 FROMAGES

29.

Base crème, mozzarella, gorgonzola, Reblochon fermier, chèvre frais, roquette, olives, origan

Cream base, mozzarella, gorgonzola, Reblochon cheese, fresh goat cheese, rocket salad, olives, origano

PIZZA REINE

27.

Base tomate, mozzarella, jambon blanc de Savoie, champignons, basilic

Tomato base, mozzarella, white Savoy ham, mushrooms, basil

Ingrédient supplémentaire / extra ingredient : +2€/ingrédient



Notre sélection D'HUÎTRES ET CREVETTES OSO Bio

ASSIETTE SPÉCIALE HUÎTRES 42.

3 Fines de Claires n°3 - 3 Perles Blanches Originales n°3 - 3 Spéciales Gillardeau n°3
3 Oysters Fines de Claires n°3 - 3 Perles Blanches original n°3 - 3 Speciales Gillardeau n°3

ASSIETTE DÉCOUVERTE 46.

3 Ideales n°2 - 3 Royales n°2 - 3 Boudeuses n°4
3 Oysters Ideales n°2 - 3 Royales n°2 - 3 Boudeuses n°4

LES HUÎTRES PAR 6 – OYSTERS – MAISON REYNAUD

Fines de Claires n°3 22.

Perles Blanches Originales n°2 24.

Spéciales Gillardeau n°3 31.

NOTRE SÉLECTION D'HUÎTRES DAVID HERVÉ PAR 6

La Royale n° 2 27.

La goûter, c'est voyager d'Utah Beach en passant par l'Espagne, le Portugal et l'Irlande. 4 ans en haute mer, copieuse et sucrée.

Tasting this oyster will take you from Spain to Ireland via Portugal. 4 years on the high seas, sweet and hearty.

La Boudeuse n°4 25.

Les mouvements répétés des vagues de l'océan Atlantique ont ralenti sa croissance. Croquante, douce, gourmande, aux goûts équilibrés.

The repeated movements of the Atlantic Ocean's waves have slowed its growth down. Crunchy, sweet, tasty, with balanced flavors.

L'Idéale n°3 29.

Tout au long de son affinage en eau claire, elle côtoie la crevette impériale qui préserve le phytoplancton, source de nutriments. L'Idéale offre une incomparable longueur en bouche et des saveurs explosives.

Throughout its maturation in clear water, it rubs shoulders with the imperial shrimp which preserves the phytoplankton, a source of nutrients. L'Idéale offers an incomparable length in the mouth and explosive flavors.

MIX OSO BIO 39.

12 crevettes entières de Madagascar OSO

12 organic shrimps from Madagascar oso

150g de crevettes marinées décortiquées OSO

150g of organic marinated shrimps oso

Nos assiettes et nos plateaux sont accompagnés par des condiments.

(Citron, aioli, micro beurre salé, vinaigre échalotes miellées).

Tous nos produits sont susceptibles de changer en fonction de l'arrivée du jour.

Our plates are served with condiments. (Lemon, aioli, salted micro butter, honeyed shallot vinegar).

All our products are subject to change, depending on the arrival of the day.



Le grand plateau DES DESSERTS DU YULE

Découvrez notre plateau de desserts, réalisé par notre équipe de pâtisseries. Entre modernité et tradition, il saura combler les amateurs de nouvelles saveurs comme les amoureux des desserts traditionnels.

Discover our dessert tray baked by our pastry team. Between modernity and tradition, it will satisfy new flavors' lovers as well as traditional desserts lovers.

1 PIÈCE

ASSORTIMENT DE 3 PIÈCES

11.

29.

Le Yule s'engage...

Pour le déjeuner, nous avons le plaisir de servir avec votre repas de l'eau micro-filtrée, plate ou pétillante, à volonté au tarif forfaitaire de 2 euros par personne. Le Yule a fait ce choix éco-responsable pour sublimer votre eau de montagne.

Le Yule commits...

For lunch, we are pleased to offer you some unlimited micro-filtered water, still or sparkling, at the rate of 2 euro per person. Le Yule has made this eco-responsible choice to sublime your mountains' water.

Nos partenaires

PRIMEURS Maison Colom, Direct, TerreAzur

NOS VIANDES ET CHARCUTERIES Maison Lesage, La Ferme des Belles Robes, Les Frères Metzger, Maison Ruiller, La Ferme de L'adroit

NOS PRODUITS DE LA MER Reynaud Gastronomie, Disserkoi, David Hervé

Toutes nos viandes viennent de France, en circuit court.

Nous mettons un point d'honneur à travailler avec des produits de régions et avec des artisans locaux, pour vous proposer une cuisine de qualité.

Tous nos plats contiennent des allergènes, veuillez-vous adresser à notre équipe pour plus d'informations.

CRÉATEUR D'EXPÉRIENCES CUISINE PARENTHÈSE ENSOLEILLÉE WINTER
LÉGENDE PAS DE CHICHIS ART DE VIVRE GÉNÉROSITÉ LOVE
GOURMANDISE GATHERING MAISON DE MONTAGNE COSY FAMILY

Tous les prix sont indiqués en euros TTC service inclus

All prices are indicated in euro, taxes and service included

