

Le Solstice du midi



DE^R,
deer,

Le Chef et sa brigade vous invitent à découvrir leur cuisine bistronomique.

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

The Chef and his brigade invite you to discover their bistronomic 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 IGP Maison Lafitte Home-cooked duck foie gras from the Landes region	40.
Escargots au beurre persillé Escargots with parsley butter	31.
Os à moelle (par 3) servi avec toast de pain Bone marrow (3) served with toasted bread	22.
Œufs mimosa Oeufs Mimosa	24.

Notre Sélection de FRUITS DE MER

/ Our Seafood Selection

ASSIETTE SPÉCIALE HUITRES SPECIAL OYSTERS PLATE 3 Spéciales de Claires IGP n°3 – 3 Spéciales Gillardeau n°3 – 3 Idéales n°3 3 Oysters Special de Claires (PGI) – 3 Oysters Speciales Gillardeau – 3 Oysters Ideales	43.
--	-----

LES HUITRES

OYSTERS

Spéciales de Claires IGP n°3 (Maison Lambert)	par 6 / par 12 22. / 39.
Spéciales Gillardeau n°3	30. / 57.
Idéales n°3	28. / 54.

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

OUR SEAFOOD PLATTERS

QUEEN YULE

4 langoustines/6 crevettes/6 huîtres/6 bulots/1 demi-tourteau 4 langoustines/6 shrimps/6 oysters/6 whelks/1 half crab	58.
--	-----

KING YULE

6 langoustines/12 crevettes/12 huîtres/12 bulots/1 tourteau 6 langoustines/12 shrimps/12 oysters/12 whelks/1 crab	95.
--	-----

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.



Autour de LA TRUFFE

/ All about the truffe

- Brouillade d'œufs à la truffe** 33.
Truffle scrambled eggs
- Risotto à la truffe, Beaufort, vinaigre de pomme et jus de volaille** 35.
Truffle risotto, Beaufort, apple vinegar and poultry jus
- Croque truffe : pain de campagne toasté, jambon blanc à la truffe, Beaufort, béchamel à la truffe** 35.
Country toast, truffle ham, Beaufort, truffle béchamel

LA BRASSERIE

- YULE CÉSAR** 30.
Sucrine, filets de poulet panés du Gers maison, anchois, croûtons, sauce césar, parmesan
Yule Caesar with Sucrine lettuce, homemade fried chicken fillet from the Gers region, anchovies, croutons, Caesar dressing, Parmesan cheese
- SALADE DE CHÈVRE** 31.
Chèvre pané, salade romaine, cerneaux de noix, tomates confites, vinaigrette au miel, pickles d'oignons rouges
Breaded goat cheese, romaine salad, walnuts, tomato confit, honey vinaigrette, red onion pickles
- TARTARE SPÉCIAL « YULE »** 36.
Bavettes et boeuf fumés, crème d'œufs, échalotes, persil, huile fumée et piment d'espelette
Yule Special Tartare, flank steak and smoked beef, egg cream, shallots, parsley, smoked oil and Espelette pepper
- BURGER DES ALPES** 34.
Steak de boeuf 180gr, compotée d'oignons, Reblochon, poitrine de porc, pickles d'oignons rouges, sauce barbecue myrtilles sauvages
Alpine Burger, 180gr beef steak, onion compote, Reblochon, pork belly, red onion pickles, wild blueberry barbecue sauce
- CHICKEN BURGER** 34.
Filets de volaille du Gers panés, cheddar, Guacamole, coleslaw, pickles d'oignons rouges
Chicken burger with fried poultry fillet from the Gers region, cheddar cheese, Guacamole, coleslaw, red onion pickles
- CLUB YULE** 33.
Saumon, mayonnaise wasabi maison, avocat et crudités
Salmon, homemade wasabi mayonnaise, avocado and vegetables
- PAD THAÏ** 31.
Pâtes «Udon», légumes et persil
Udon noodles, vegetables and parsley
- GRATIN DE RAVIOLES** 34.
Ravioles de la « mère Maury » crème de cèpes, comté et persil
Fresh ravioli, cream of cèpe mushrooms, Comté and parsley



LE SOLSTICE DU MIDI

Nos poissons / Our fishes

Filets de perches servis avec frites et salade, sauce meunière Perch fillet with meunière sauce served with French fries and salad	35.
Filet de truite saumonée, mousseline de pommes de terre maison et sauce vierge Salmon trout fillet with homemade potato mousseline and Sauce Vierge	38.
Pad thaï crevettes : pâtes « Udon », légumes, et persil Shrimp Pad thaï : « Udon » noodles, vegetables and parsley	37.

Nos viandes / Our Meat

Tête de veau poêlée, sauce gribiche servie avec pommes de terre grenailles Pan-fried calf's head with gribiche sauce, served with baby potatoes	35.
Filet de bœuf Rossini servi avec des frites Beef fillet Rossini served with French fries	51.
Pièce du boucher du moment Butcher's choice of the moment	Prix sur demande Price on request

Supplément accompagnement / 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 / BABY POTATOES	9.
TRUFFE (5G) / TRUFFLE	15.



LE PETIT YULE

/ Yule's Little One

Jusqu'à 10 ans
Up to 10 years old

25.

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 CLASSIQUE**

Steak haché pur boeuf / Grilled hamburger patty

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 noodles with a choice of tomato or Bolognese sauce

LES ACCOMPAGNEMENTS / Side dishes

Frites / French Fries

ou Mousseline de pommes de terre maison / Homemade mashed potatoes

ou Riz pilaf / Pilaf rice

DESSERT AU CHOIX



LES PIZZAS

MARGHERITA	22.
Sauce tomate, mozzarella, basilic Tomato sauce, mozzarella, basil	
4 FROMAGES	28.
Base crème, mozzarella, gorgonzola, Reblochon fermier, chèvre, roquette, olives taggiasche, origan Cream base, mozzarella, gorgonzola, Reblochon fermier, goat cheese, arugula, taggiasche olives, oregano	
CALZONE	28.
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf, origan Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, egg, oregano	
LA CAPRA	27.
Base crème, mozzarella, chèvre, pommes, noix, miel Cream base, mozzarella, goat cheese, apple, walnuts, honey	
LA YULE	28.
Base crème, pommes de terre, oignons confits, Reblochon, olives taggiasches, origan, jambon de savoie, mozzarella Cream base, potatoes, caramelized onions, Reblochon, taggiasche olives, oregano, ham from Savoie, mozzarella	
LA BURRATA	30.
Base sauce tomate, jambon de savoie, tomates confites, roquette, balsamique Tomato sauce base, ham from Savoie, tomato confit, arugula, balsamic vinegar	
PIZZA DU JOUR	Prix sur demande
Selon l'inspiration de notre Chef Pizzaiolo Pizza of the day inspired by our Chef Pizzaiolo	
	Prices on request
LA REINE	26.
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, basilic Tomato sauce base, mozzarella, ham, mushrooms and basil	
PIZZA À LA TRUFFE NOIRE	48.
Base crème, mascarpone à la truffe, jambon blanc à la truffe noire, parmesan, roquette Cream base, truffle mascarpone, black truffle ham, parmesan, arugula	
Ingrédient supplémentaire / Additional ingredient	+2.



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 assortment of desserts created by our Patisserie team. Allying modernity with tradition, it will charm adventurers in search of new flavors as well as enthusiasts of timeless delicacies

1 PIÈCE	12.
ASSORTIMENTS DE 3 PIÈCES	30.

Nos partenaires

PRIMEURS

Côté frais Cash 2000

NOS VIANDES ET CHARCUTERIES

Maison Lesage, Les Frères Metzger,
La Ferme de l'Adroit, Mont Charvin, Damien Lacomme

NOS PRODUITS DE LA MER

Reynaud Gastronomie, Disserkoi, Maison Lambert

Toutes nos viandes viennent de France en circuit court.

Nous mettons un point d'honneur à travailler avec des produits de région 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 ans service included



Le Solstice du soir

DEER,
deer,

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Le Chef et sa brigade sont honorés de vous accueillir au restaurant Le Solstice. Découvrez une cuisine savoureuse et chaleureuse préparée avec des ingrédients sélectionnés avec soin.

The Chef and his 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



À PARTAGER

/ To share...

Foie gras maison de canard IGP Maison Lafitte 40.
Home-cooked duck foie gras from the Landes region

Escargots au beurre persillé 31.
Escargots with parsley butter

Boîte chaude (vacherin) de la ferme de l'Adroit 58.
servi avec pommes de terre grenailles
Vacherin cheese from "la ferme de l'Adroit"
served with new potatoes

Os à moelle (par 3) servi avec toast de pain 22.
Bone marrow (3) served with toasted bread



Notre Sélection de FRUITS DE MER

/ Our Seafood Selection

ASSIETTE SPÉCIALE HUÎTRES 43.

SPECIAL OYSTERS PLATE

3 Spéciales de Claires IGP n°3

3 Spéciales Gillardeau n°3 / 3 Idéales n°3

3 Oysters Special de Claires (PGI)

3 Oysters Speciales Gillardeau / 3 Oysters Ideales

LES HUITRES / OYSTERS

par 6 / par 12

Spéciales de Claires IGP n°3 (Maison Lambert) 22. / 39.

Spéciales Gillardeau n°3 30. / 57.

Idéales n°3 28. / 54.

NOS PLATEAUX DE FRUITS DE MER

OUR SEAFOOD PLATTERS

QUEEN YULE

4 langoustines/6 crevettes/6 huîtres 58.

6 bulots/1 demi-tourteau

4 langoustines/6 shrimps/6 oysters/6 whelks/1 half crab

KING YULE

6 langoustines/12 crevettes/12 huîtres 95.

12 bulots/1 tourteau

6 langoustines/12 shrimps/12 oysters/12 whelks/1 crab



LES PIZZAS

MARGHERITA 22.

Sauce tomate, mozzarella, basilic

Tomato sauce, mozzarella, basil

4 FROMAGES 28.

Base crème, mozzarella, gorgonzola, chèvre, reblochon fermier, roquette, olives taggiasche, origan

Cream base, mozzarella, gorgonzola, reblochon fermier, goat cheese, arugula, taggiasche olives, oregano

CALZONE 28.

Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf, origan

Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, egg, oregano

LA CAPRA 27.

Base crème, mozzarella, chèvre, pommes, noix, miel

Cream base, mozzarella, goat cheese, apple, walnuts, honey

LA YULE 28.

Base crème, pommes de terre, oignons confits, reblochon, olives taggiasches, origan, jambon de savoie, mozzarella

Cream base, potatoes, caramelized onions,

Reblochon cheese, taggiasche olives, oregano,

ham from Savoie, mozzarella

LA BURRATA 30.

Base sauce tomate, jambon de savoie, tomates confites, roquette, balsamique

Tomato sauce base, ham from Savoie,

tomato confit, arugula, balsamic vinegar

PIZZA DU JOUR Prix sur demande / Prices on request

Selon l'inspiration de notre Chef Pizzaiolo

Pizza of the day inspired by our Chef Pizzaiolo

Ingrédient supplémentaire / Additional ingredient +2.

AUTOUR DE LA TRUFFE

/ Around the Truffle...

- | | |
|--|-----|
| Brouillade d'oeufs à la truffe
Truffle scrambled eggs | 33. |
| Risotto à la truffe, Beaufort,
vinaigre de pomme et jus de volaille
Truffle risotto, Beaufort, apple vinegar and poultry jus | 35. |
| Croque truffe
Pain de campagne toasté, jambon blanc à la truffe,
Beaufort, béchamel à la truffe
Country toast, truffle ham, Beaufort, truffle béchamel | 35. |
| Pizza à la truffe noire
Base crème, mascarpone à la truffe,
jambon blanc à la truffe noire, parmesan, roquette
Cream base, truffle mascarpone, black truffle ham,
parmesan, arugula | 48. |
| Filet de bœuf Rossini servi avec des frites maison
Beef fillet Rossini served with homemade French fries | 51. |



À la découpe ...

La pièce de viande du jour
Meat cut of the moment

prix sur demande
prices on request

Côte de Boeuf Shorthorn
maturée au sel de l'himalaya 1.2kg
Shorthorn Beef Rib aged with Himalayan salt

120€ pour 2

Tomahawk de wagyu
Westholme Australien Grade

185€ pour 2

Filet de Wagyu Gunna A5
Gunna A5 Wagyu fillet

46€ les 100 gr

Epaule d'agneau confite
Slow-cooked Lamb shoulder

105€ pour 2

Retour de la pêche
Fish of the day

prix sur demande

Loup de mer en croûte de sel
Salt-crusted sea bass

110€ pour 2

Le plat à partager du Chef
Sharing dish of the moment

prix sur demande
price on request



Accompagnements / Sides

Frites maison – Homemade French fries
Mousseline de pommes de terre maison
– Homemade mashed potatoes
Riz pilaf – Pilaf rice
Pommes de terre grenailles – Baby potatoes
Salade – Green salad
Légumes du moment – Vegetables of the moment
Aubergines à la parmigiana – Eggplant parmigiana

Sauces / Sauces

Bleu de bonneval - Blue cheese sauce
Jus court – Meat juice
Béarnaise – « Béarnaise » sauce
Chimichurri – « chimichurri » sauce
Vierge – « sauce vierge »
Beurre blanc – white-wine butter sauce

Supplément accompagnement / 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 / BABY POTATOES	9.
TRUFFE (5G) / TRUFFLE	15.



LE PETIT YULE

Jusqu'à 10 ans
Up to 10 years old

25.

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 CLASSIQUE**

Steak haché pur boeuf / Grilled hamburger patty

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 noodles with a choice
of tomato or Bolognese sauce

LES ACCOMPAGNEMENTS / Side dishes

Frites / French Fries

ou **Mousseline de pommes de terre maison**

/ Homemade mashed potatoes

ou **Riz pilaf / Pilaf rice**

DESSERT AU CHOIX



DESSERT

/ Dessert

Le soufflé du moment
pour un ou pour deux

Soufflé of the moment
for one or two people

prix sur demande

prices on request

LE SUR MESURE

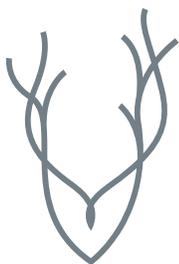
26.

Découvrez un dessert d'exception créé sur mesure par nos talentueux pâtisseries. En harmonie avec vos envies, chaque création met en valeur des ingrédients de saison et des saveurs raffinées, pour une expérience gourmande et unique à votre image.

Discover an exceptional and bespoke dessert imagined by our talented pastry chefs. In harmony with your desires, each creation showcases seasonal ingredients and refined flavors for 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



Le Snack du Solstice

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

DE^R,
deer,

Le Chef 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 and his brigade invite you to discover their bistrannique cuisine.
Fresh products, entirely prepared by our team, in respect of the taste and quality.



La BRASSERIE

CUISINE
CRÉATEUR D'EXPÉRIENCES
GOURMANDISE

PLANCHE À PARTAGER 37.

Planche de charcuteries de notre vallée
et fromages de la Ferme de l'Adroit

Charcuterie board from our valley
and selection of cheeses from "la Ferme de l'Adroit"

LA YULE CÉSAR 30.

Sucrine, filets de poulet panés du Gers maison,
anchois, croûtons, sauce César, parmesan

Sucrine lettuce, homemade fried chicken fillet from the Gers region,
anchovies, croutons, Caesar dressing, Parmesan

BURGER DES ALPES 34.

Steak de boeuf 180g, compotée d'oignons, Reblochon,
poitrine de porc, pickles d'oignons rouges,
sauce barbecue myrtilles sauvages

Alpine Burger, 180gr beef steak, onion compote, Reblochon,
pork belly, red onion pickles, wild blueberry barbecue sauce

CHICKEN BURGER 34.

Filets de volaille du Gers panés, cheddar,
Guacamole, coleslaw, pickles d'oignon rouge

Fried poultry fillet from the Gers region, Cheddar cheese,
Guacamole, coleslaw, red onion pickles

CLUB YULE 33.

Saumon, mayonnaise wasabi maison, avocat et crudités

Salmon, homemade wasabi mayonnaise, avocado and vegetables

Les PIZZAS

FAMILY
FAS DE CHICHS

MARGHERITA	22.
Sauce tomate, mozzarella, basilic Tomato sauce, mozzarella, basil	
4 FROMAGES	28.
Base crème, mozzarella, gorgonzola, chèvre, reblochon fermier, roquette, olives taggiasche, origan Cream base, mozzarella, gorgonzola, reblochon fermier, goat cheese, arugula, taggiasche olives, oregano	
CALZONE	28.
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, oeuf, origan Tomato sauce, mozzarella, ham, mushrooms, egg, oregano	
LA CAPRA	27.
Base crème, mozzarella, chèvre, pommes, noix, miel Cream base, mozzarella, goat cheese, apple, walnuts, honey	
LA YULE	28.
Base crème, pommes de terre, oignons confits, Reblochon, olives taggiasches, origan, jambon de savoie, mozzarella Cream base, potatoes, caramelized onions, Reblochon cheese, taggiasche olives, oregano, ham from Savoie, mozzarella	
LA BURRATA	30.
Base sauce tomate, jambon de savoie, tomates confites, roquette, balsamique Tomato sauce base, ham from Savoie, tomato confit, arugula, balsamic vinegar	
PIZZA DU JOUR	Prix sur demande / Prices on request
Selon l'inspiration de notre Chef Pizzaiolo Pizza of the day inspired by our Chef Pizzaiolo	
LA REINE	26.
Base tomate, mozzarella, jambon blanc, champignons, basilic Tomato sauce base, mozzarella, ham, mushrooms and basil	
Ingrédient supplémentaire / Additional ingredient	+2.

Les DOUCEURS

ART. DE VIVRE
GÉNÉROSITÉ LOVE

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 assortment of desserts created by our Pâtisserie team. Allying modernity with tradition, it will charm adventurers in search of new flavors as well as enthusiasts of timeless delicacies

1 PIÈCE 12.

ASSORTIMENTS DE 3 PIÈCES 30.



hello
my
deer,