

Le Solstice



*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

- Foie gras maison de canard fermier des Landes IGP Maison LaFitte, brioche toastée** 37.
Farmer Duck « Foie Gras » from the Landes, IGP, toasted brioche
- L'ardoise de charcuterie de notre Vallée et fromages de la Ferme de l'Adroit** 33.
Plater of cold cuts and cheeses from our Valley
- Planche de la mer selon l'arrivage du jour** 35.
Plate of the sea, according to the daily arrivals
- La saucisse au couteau d'Olivier Brosset, fenouil et piments** 27.
Olivier Brosset 's artisanal sausage, fennel and chilli
- Pizza « la truffe noire »** 43.
Base crème, mascarpone à la truffe, Jambon à la truffe, râpé de truffe noire, parmesan
"Cream base", mascarpone and ham with black truffle, sprinkles of black truffle, parmesan



AUTOUR DE LA TRUFFE

- L'œuf parfait Bio Label rouge à la truffe noire, crème de topinambour, foie gras poêlé des landes IGP** 42.
Black Truffle « parfait » Organic egg, foie gras, Jerusalem artichokes cream
- La brouillade d'œuf Bio Label rouge à la truffe noire** 26.
Organic french scrambled eggs with black truffle
- Le risotto Carnaroli à la truffe noire, pécorino poivré vinaigre « Petimetzi de Romeiko »** 34.
Carnaroli Risotto with black Truffle, peppered pecorino, « Petimetzi de Romeiko » vinegar
- Coquillettes de Savoie à la truffe noire, parmesan et jambon truffé** 32.
Black truffle coquillettes, truffled ham, parmesan

*Tous les prix sont indiqués en euros TTC service inclus
All prices are indicated in euros, including taxes and service*

La Brasserie

La Yule César

Sucrine, volaille fermière, anchois, croûtons, sauce César, parmesan 27.
Yule Caesar, « Sucrine » salad, farm chicken, anchovies, croutons, Caesar sauce, parmesan

Salade gourmande

Jeunes pousses, œuf mollet, croûton à l'ail, magret de canard fumé IGP 26.
Gourmet salade, soft-boiled egg, garlic crouton, smoked duck breast

Les pâtes Penne / Tagliatelle

Sauce au choix, tomate / basilic, bolognaise, arrabiata 24.
Pasta with the sauce of your choice: tomato/basilic, Bolognese, arrabiata

Gnocchi 2.0

Compotée de tomate, aubergines, crème de parmesan, sauce burrata basilic 28.
Tomato compote, eggplants parmesan cream, basil and burrata cream,

Le tartare du Chef au couteau

Bavette et bœuf séchés, condiments et huile d'olive fumée 33.
Matured dried beef, condiments, smoked olive oil

Le burger retour des Alpes

Viande de la ferme des Belles Robes, pastrami de bœuf, Reblochon, confit d'oignons, 29.
jeunes pousses, mayonnaise au paprika fumé
Meat from the "Belles Robes" Farm, beef pastrami Reblochon cheese, candied onion, smoked paprika mayonnaise, young plants

Le « farm chicken » burger

Filet de volaille Label rouge de Bourgogne pané, cheddar mûré, 29.
jambon blanc de pays, coleslaw, moutarde miellée
Pan fried chicken filet, matured Cheddar, ham, coleslaw, honeydew mustard

Le Club Yule

Salade romaine, œuf, dinde fermière, tomate, beaufort, servi avec frites 26.
Yule's club sandwich, farm turkey, egg, ham, tomato, Beaufort cheese, served with French fries

*Tous les prix sont indiqués en euros TTC service inclus
All prices are indicated in euros, including taxes and service*

Le Solstice du midi

Nos poissons

- Calamaretti poêlés au balsamique, légumes croquants, jus court et riz pilaf** 30.
Pan fried squid with balsamic, crunchy vegetables, beef juice, pilaf rice
- Pavé de thon mi-cuit tataki, sauce vierge, petits légumes** 38.
Semi - cooked tuna « tataki », vegetables, vierge sauce
- Dos de saumon mi cuit, beurre de mélisse, petits légumes** 31.
Half cooked salmon filet, served with melissa butter sauce and vegetables

Nos viandes

- La pièce du boucher du jour** 40.
Pommes grenailles, beurre « café de Paris »
Daily piece of meat, grenaille potatoes, "café de Paris" butter
- Le filet de bœuf Rossini de tradition 200g** 47.
Filet de bœuf maturé, escalope de foie gras, frites maison, melba de pain, jus court, crème et truffes
Matured beef filet, foie gras scalop, French fries, grilled bread, juice, cream and truffles
- Le canard à l'orange 200g** 37.
Mousseline de pommes de terre, jeunes pousses, jus parfumé à l'orange
Mashed potatoes, young plants, orange duck juice
- Le suprême de volaille** 34.
Cassolette de volaille fermière de Bourgogne, sauce aux morilles, frites maison
Farm chicken fillet from Burgundy, morels sauce, French fries

Nous proposons également des suppléments :

Salade verte 6.
Green salad

Purée de pommes de terre 7.
Mashed potatoes

Frites 8.
French fries

Purée de pommes de terre à la truffe 15.
Black truffle mashed potatoes

Tous les prix sont indiqués en euros TTC service inclus
All prices are indicated in euros, including taxes and service

LES PIZZAS

La Yule	27.
Base crème, pommes de terre, oignons confits, reblochon fermier, olives, origan, jambon de Savoie, mozzarella <i>Cream base, potatoes, onion chutney, reblochon cheese, Savoy ham, origano</i>	
Pizza du moment	29.
Base butternut, jambon blanc fumé, Straciatella, pousses de moutarde, yuzu, noisettes <i>Butternut base, smoked ham, Straciatella, yuzu, nuts.</i>	
Pizza « la truffe noire »	43.
Base crème, mascarpone à la truffe, Jambon à la truffe, râpé de truffe noire, parmesan <i>“Cream base”, mascarpone and ham with black truffle, sprinkles of black truffle, parmesan</i>	
La Margherita	23.
Sauce tomate, mozzarella, basilic. <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, basil</i>	
La Calzone	27.
Sauce tomate, mozzarella, jambon blanc de Savoie, champignons, œufs, origan <i>Tomato sauce, mozzarella cheese, Savoy ham, mushrooms, eggs, origano</i>	
La 4 Fromages	26.
Base crème, mozzarella, gorgonzola, reblochon fermier, chèvre frais, roquette, olives, origan <i>Mozzarella, gorgonzola, reblochon and fresh goat cheese, rocket salad, black olives, origano</i>	
Pizza Reine	21.
Base tomate, mozzarella, jambon blanc de Savoie, champignons, basilic <i>Tomato base, Savoy ham, mushrooms, mozzarella, basil</i>	
Pizza Marinara	17-
Base tomate, ail, origan <i>Tomato base, garlic, origano</i>	

Ingrédient supplémentaire / extra ingredient : +2€/ingredient

*Tous les prix sont indiqués en euros TTC service inclus
All prices are indicated in euros, including taxes and service*

LE COIN DE L'ÉCAILLER

- Assiette Spéciale Huîtres – 1 personne** 35.
3 Fines de claires n°3, 3 Perles Blanches n°3, 3 Spéciale Gillardeau n°3
3 Oysters «Fine de claires n°3 », 3 « Perles Blanches » n°3, 3 « Speciale Gillardeau n°3
- Plateau Coquillages et crustacés – 1 personne** 47.
1/2 tourteau 4/600 g, 6 huîtres N°3 Fines de claires,
3 moules d'Espagne, 3 amandes, 3 langoustines 16/20,
6 crevettes cuites xl Oso Bio, 10 bulots cuits, bigorneaux (50 g environ)
Crevettes Oso Madagascar marinées (100g environ)
½ crab, 6 oysters N°3, 3 mussels from Spain, 3 Ark shell, 3 langoustines, 6 xl organic Oso shrimps, 10 whelk, oso organic marinated shrimps and periwinkles.
- Plateau Crustacés Only – 1 personne** 70.
½ homard Breton, ½ tourteau 4/600, 8 langoustines 16/20, 8 crevettes cuites xl Oso Bio
Crevettes Oso Madagascar marinées (150g environ)
½ lobster from Brittany, ½ crab 4/600, 8 langoustines 16/20, 8 xl organic Oso shrimps, Oso organic marinated shrimps (150g)
- Plateau Queen Yule - 1 personne** 99.
1/2 homard Breton, ½ tourteau 4/600,
6 huîtres N°3 Gillardeau, 3 amandes, 3 moules d'Espagne,
3 langoustines, 8 crevettes cuites xl Oso Bio, 10 bulots (200g environ),
Bigorneaux (50g environ) et crevettes marinées Oso Bio Madagascar (150g)
½ lobster from Brittany, ½ crab 4/600, 6 oysters N°3 « Gillardeau », 3 ark shell, 3 mussels from Spain, 3 langoustines from Brittany, 8 shrimps xl Oso organic, 10 whelks, Oso marinated shrimps and periwinkles
- Plateau King Yule – 2 personnes** 205.
1 homard Breton, 1 tourteau 4/600, 6 langoustines,
12 crevettes cuites xl Oso Bio, 6 amandes,
6 moules d'Espagne, bulots cuits (500gr), bigorneaux (200gr),
Crevettes marinées Oso Bio Madagascar (200gr), 12 huîtres Gillardeau N°3
1 lobster from Brittany, 1 crab 4/600, 6 langoustines from Brittany, 12 shrimps, 6 Ark shell, 6 mussels from Spain, whelks, oso organic marinated shrimps and periwinkles.



*Tous les prix sont indiqués en euros TTC service inclus
All prices are indicated in euros, including taxes and service*

L'ÉCAILLER AU DÉTAIL

Les huîtres Par 6 - Oysters

- Fines de claires n°3 16.
- Perles Blanches n°2 22.
- Spéciale Gillardeau n°3 29.

Les Coquillages et Crustacés

Bulots du jour et son aioli (300g) <i>Today's whelks served with an aioli mayonnaise</i>	12.
Crevettes OSO bio mariné Madagascar (150g) <i>Oso shrimps from Madagascar</i>	13.
12 Crevettes XL OSO BIO Madagascar <i>12 shrimps</i>	24.
6 Langoustines <i>6 langoustines</i>	27.
1 Tourteau <i>1 crab</i>	28.
½ Tourteau <i>½ crab</i>	14.

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.

*Tous les prix sont indiqués en euros TTC service inclus
All prices are indicated in euros, including taxes and service*

LES P'TITS YULE

YULE Kids 25 €

Jusqu'à 12 ans / Up to 12 years old

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

Le Mac'Yule

Un savoureux blanc de Volaille fermière taillé en aiguillette puis pané et frit
Sliced free range Poultry breast, breaded and fried

Le Steak à cheval ou steak classique

Un steak haché pur Bœuf, un œuf au plat sur le dessus
Ground Beef just grilled served with a pan fried egg.

Filet de bar ou dorade selon arrivage certifié BIO

Bio fish of the day

Omelette Jambon fromage

Ham and cheese omelette

La Pâte Penne / Tagliatelle / Craft pastas

Sauce au choix : Sauce tomate, Bolognaise
Sauce at your convenience: tomato sauce, Bolognese

Les Accompagnements

- Pâtes
- Frites Maison
- Légumes vapeurs
- Purée de Pommes de terre
- Riz pilaf

Les Desserts

Le coulant au chocolat noir / *chocolat soft cake*

La crème caramel / *creme caramel*

La coupe de glace (2 boules au choix) / *icecream (2 flavours at your convenience)*

Vanille, chocolat, caramel, mangue, fraise, framboise, passion, poire, citron

*Tous les prix sont indiqués en euros TTC service inclus
All prices are indicated in euros, including taxes and service*

Nos partenaires régionaux

Nos viandes et charcuteries

JA Gastronomie

Olivier Brosset

La Ferme des Belles Robes

Les Frères Metzger

Maison Ruiller

La Ferme de L'adroit

Nos produits de la mer

Reynaud Gastronomie

Disserkoi

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.

*Tous les prix sont indiqués en euros TTC service inclus
All prices are indicated in euros, including taxes and service*