



LA CARTE
HÔTEL LE YULE – Restaurant Solstice – Val d’Isère
Chef Consultant : Laurent AZOULAY*
Chef Exécutif : Rita SILVA
Chef Pâtissier : Valter RIBEIRO

LES ENTREES

POLENTA 24 €

Crémeuse à souhait, Beaufort - Croûtons – Jambon de montagne, jus corsé
Creamy Polenta with Beaufort cheese – Croutons - Savoy curved ham, Poultry juice

CEVICHE DE DAURADE 22 €

A la Coriandre et Citron lime, bataille de Légumes croquants
Seabream Ceviche with Coriander and Lemon, crunchy Vegetable

TARTARE DE VEAU 23 €

Râpé d'Avocat glacé – sauce crémeuse au Piment d'Espelette
Veal tartare and iced slices of Avocado – Creamy Espelette pepper sauce

FOIE GRAS DE CANARD 34 €

En complicité, l'un froid poché au Vin chaud,
L'autre en tranche poêlée

Duck Foie Gras duo, one slice served cold poached in red Wine, the other just grilled

Supplément demi-pension : 10€ - Half board supplement: 10€

LES POISSONS

BAR 36 €

En pavé bien rôti, sifflets de poireaux fumés,
Vierge Terre et Mer

Grilled filet of Seabass, smoked leeks, land and sea olive oil sauce

TURBOT 45 €

En beau morceau façon Grenobloise,
Mousseline de pommes de terre

Piece of Turbot cooked « à la Grenobloise », Potatoe mousseline

Supplément demi-pension : 10€ - Half board supplement: 10€

HOMARD 57 €

Snacké vivement, les coudes aux jus de Carcasses,
Risotto crémeux

Grilled lobster tail, the claw meat cooked in a Lobster stew, creamy Risotto

Supplément demi-pension : 15€ - Half board supplement: 15€

LES VIANDES

FILET DE BŒUF

53 €

De pays Rossini, foie gras – truffe noire,
Mille-feuille de pomme de terre Truffé

Filet of Beef along with grilled Foie Gras and Truffle slices, Potatoes “mille-feuille” with truffle

Supplément demi-pension : 20€ - Half board supplement: 20€

POITRINE DE COCHON

29 €

Confite aux agrumes, Purée de carottes à l'orange,
Carottes fanes glacées, jus au foin

Confit of Pork chest with citrus fruits, Carrots purée with orange, new carrots, hay flavor juice

FILET D'AGNEAU

34 €

Frotté aux épices puis grillé, caviar d'Aubergine et Artichauts,
Jus à l'huile d'Argan

Grilled filet of Lamb flavored with spices, Eggplant caviar and artichokes, Argan oil juice

LE VEGETAL

ŒUF DE POULE

27 €

A la juste température, velouté de châtaignes,
Éclats de noisettes caramélisées

Egg poached at low temperature, creamy chestnut soup, caramelized nuts chips

LÉGUMES

24 €

du moment comme un risotto, croustous à l'huile d'olive

Daily Vegetable cooked like a risotto, Bread Croutons with olive oil

L'ÉCAILLER

Les Huîtres par 6

22€

Spéciales de l'Impératrice « Joël Dupuch » n°3
6 Oysters « spéciales de l'Impératrice », Joël Dupuch n°3

Plateau Coquillages et crustacés – 1 personne

45 €

1/2 tourteau 4/600 g, 6 huîtres N°3 Marennes Oléron,
3 moules d'Espagne, 3 amandes, 3 langoustines 16/20,
6 crevettes cuites, 10 bulots cuits, bigorneaux (50 g environ)
et crevettes grises (100 g environ)

*½ crab, 6 oysters N°3 from Marennes Oléron, 3 mussels from Spain, 3 Ark shell,
3 langoustines, 6 shrimps, 10 whelk, grey shrimps and periwinkles.*

Supplément demi-pension: +10€ - Half board menu supplement: +10€

Plateau Queen Yule - 1 personne

85 €

1/2 homard Breton 4/600, ½ tourteau breton 4/600,
6 huîtres N° Spéciale GILLARDEAU, 3 amandes, 3 moules d'Espagne,
3 langoustines Bretonnes, 8 crevettes cuites, 10 bulots (200g environ),
Bigorneaux (50 g environ) et crevettes grises (100 g environ)

*½ lobster from Brittany, ½ crab, 6 oysters N°3 « Gillardeau », 3 ark shell, 3 mussels from Spain,
3 langoustines from Brittany, 8 shrimps, 10 whelks, grey shrimps and periwinkles.*

Supplément demi-pension: +50€ - Half board menu supplement: +50€

Plateau King Yule –2 personnes

189 €

1 homard Breton 4/600, 1 tourteau 4/600, 6 langoustines bretonnes,
12 crevettes cuites, 6 amandes,
6 moules d'Espagne, bulots cuits (500gr), bigorneaux (200gr),
Crevettes grises (200gr), 12 huîtres Spéciale GILLARDEAU N°3

*1 lobster from Brittany, 1 crab, 6 langoustines from Brittany, 12 shrimps, 6 Ark shell,
6 mussels from Spain, whelks and periwinkles.*

Supplément demi-pension: +119€ - Half board menu supplement: +119€

LES FROMAGES

LE PLATEAU DE FROMAGES

21 €

Sélection de la ferme de l'Ardoit – Xavier MATTIS – Val d'Isère
Cheese selection from « la ferme de l'Adroit » - Xavier MATTIS – Val d'Isère

LES DESSERTS

AGRUMES

16 €

Finger au poivre de Timut, Clémentine confite, sorbet Orange sanguine
Timut Pepper Finger, candided clementine, Blood orange sherbet

EXOTISME

16 €

Spirale Ananas, cubisme coco – Vanille et Mangue - Passion
Spiral of pineapple, coconut – Vanilla and mango – passion fruit cube

POMME

16 €

Granny Smith – Sirop d'érable - Noisette
Granny Smith Apple – Maple Syrup - hazelnut

CHOCOLAT

16 €

Feuille à feuille – fleur d'Ibiscus – sorbet Cassis
Chocolate like a "millefeuille" – Hibiscus flower – blackcurrant sherbet

LES P'TITS YULE – YULE Kids

Jusqu'à 12 ans – Up to 12 yo

LE POTAGE DU MOMENT / *Today's soup*

A base de nos Légumes frais livrés quotidiennement, et en fonction du Marché
Based on fresh Vegetables delivered every day

LE MAC'YULE

Un savoureux blanc de Volaille fermière taillé en aiguillette puis pané et frit au beurre moussieux

Sliced free range Poultry breast, breaded and fried in butter

LE STEAK A CHEVAL

Un steak haché pur Bœuf sélection bouchère poêlé à sa convenance, un œuf de poule au plat sur le dessus

Ground Beef just grilled served with a fried egg.

LE CHIC'FISH

Blanc de Lieu ou Cabillaud finement pané puis cuit au beurre moussieux citronné ou simplement poché

Fillet of Cod fish lightly breaded and fried in a lemon butter or simply poached

LA PÂTE ARTISANALE / *Craft pastas*

Sauces au choix : Tomate – Carbonara – Bolognaise – Pesto

Sauce at your convenience: Tomato – Carbonara – Bolognese - pesto

LES ACCOMPAGNEMENTS / *Side dish*

Riz, Pâtes, Frites Maison, Légumes vapeurs, purée maison de Pommes de terre

Rice, Pasta, homemade French Fries, steamed Vegetables, homemade mashed Potatoes



LES DESSERTS

Le coulant au chocolat noir / *chocolat soft cake*

La crème caramel / *creme caramel*

La coupe de glaces ou sorbets (2 boules au choix) / *icecream and sherbet*
(2 flavours at your convenience)

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

Au choix : 1 plat et 1 dessert 19€