

Le Solstice du soir

DEER,
deer,

 ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS

Le Chef Thomas Braghi et son équipe sont heureux de vous accueillir au restaurant Le Solstice.

Nous vous proposons une cuisine raffinée et moderne, autour de produits de saison toujours travaillés dans la simplicité et le respect du goût.

The Chef Thomas Braghi and his team are happy to welcome you to Le Solstice restaurant.

We offer you a refined and modern cuisine, where fresh products are prepared in keeping with the taste and quality.



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



Les plaisirs coupables à partager...

/ Guilty pleasures to share...

FOIE GRAS BASSE TEMPÉRATURE IGP 37.

Porto et Grand Marnier - Chutney et fruits d'hiver
Brioche feuilletée

Low temperature PGI foie gras - Porto and Grand Marnier
chutney and winter fruits - Puff pastry brioche

OS À MOELLE (PAR 3) 21.

À la fleur de sel, beurre "café de Paris" et truffe noire
Taost de pain au levain grillé à l'ail

Marrow bone (by 3) - Salt flower, "café de Paris" butter and black truffle
garlic toasted sourdough bread

PÂTÉ EN CROÛTE DU JOUR 31.

Moutarde fumée - Pickles de légumes

Daily "Pâté en Croûte" - Smoked mustard - Vegetables pickles

VACHERIN RÔTI 61.

De la ferme de l'Adroit cerclé à l'épicéa - Ail et noisettes
Servi avec pommes de terre "Anna" - Toast de pain au
levain - Salade mizuna.

Roasted vacherin cheese from the Adroit Farm circled with spruce - Garlic
and hazelnuts - served with "Anna" potatoes - Toasted sourdough bread -
Mizuna Salade



Découverte autour de la truffe...

/ Discovery around the truffle...

Entrées / Starters

ŒUF PARFAIT DE PLEIN AIR 63° 41.

Fondant de fromage de brebis - Melba de pain
Herbes et truffes du Périgord

Perfect Organic free-range egg 63° - Sheep cheese cream
Toasted "melba" bread - Périgord truffles and herbs

RISOTTO DE CÉLERI TRUFFÉ 33.

"Au plus proche du légume" - Truffe du Périgord - Huile
d'olive Alexis Munoz - Herbes fraîches - Tuile de pain

Truffled celery risotto "as close as possible to vegetables" - Périgord truffle
Alexis Munoz's olive oil - fresh herbs - crispy Bread

TRUITE DE MONTAGNE 41.

Truite confite au soja blanc - Combawa - Gribiche sapin
et raifort - Ponzu - Truffes du Périgord

Trout candied in white soy - Combawa - Fir and horseradish gribiche
Ponzu - Périgord truffles



Plats / Dishes

LE ROSSINI SIGNATURE 52.

Filet de bœuf 250g maturé de région - Toast et melba de pain - Foie gras poêlé - Jus bourguignon et crème de truffe - truffe du Périgord - Pousses

Local beef matured fillet 250g - Bread toast and melba - pan fried foie gras - burgundy juice and truffle cream - Périgord truffles - fresh herbs

LES COQUILLETTES DE NOTRE ENFANCE 41. À LA TRUFFE

Coquillettes de Savoie comme un risotto - Jambon truffé
Parmesan - Truffes du Périgord

Savoy "coquillettes" pasta like a risotto - Truffle ham - Parmesan - Périgord truffles

LE RISOTTO SIGNATURE 43.

Risotto Carnaroli - Beaufort d'été de la ferme de l'Adroit
Jus bourguignon - Truffe du Périgord - Guanciale

Carnaroli risotto - Summer Beaufort cheese from l'Adroit Farm
Burgundy Juice - Perigord truffles - Guanciale



ENTRÉES

/ Starters

GRENOUILLES DE NOS RÉGIONS 39.

Cuisses de grenouille confites à l'olive mure - Crémeux et confit de pommes de terre citronnées - Miso

Jus poivré au sarazin

Frog's legs with matured olive - Cream and confit of lemon potatoes
Miso - Pepered juice with sarazin

ESCARGOT DE CHEZ SÉBASTIEN BRIAND 39.

Escargot de Savoie moutardé aux herbes - Cerfeuil d'hiver
Croquant de fromage frais de la ferme - Noix - Persillade en textures - Vinaigre de pomme - Servie avec un shot de Champagne aux œufs d'escargot

Savoy mustard snail with herbs - Chervil root - Crunchy fresh cheese from the farm - Nuts - "Persillade" - Sweet apple vinegar - Served with a shot of snail egg Champagne

LE TARTARE SIGNATURE AU GUÉRIDON 39.

Bavette et faux filet séchés, maturés et taillés au couteau - crème d'œuf - échalotes et persil - huile d'olive fumée - fleur de sel

Dried matured flank steak and sirloin, knife carved - egg cream - shallots and parsley - smoked olive oil - salt flower



Nos PLATS

signatures...

/ Our signature dishes...

LE PIGEON "RENARD ROUGE" 54.

Rôti au foin - Lentilles façon cappuccino au chorizo
Ibérique - Chou et myrtilles sauvages - Jus parfumé
Roasted in haystack - Lentils cappuccino style with Iberian chorizo -
Cabbage and wild blueberry - Perfumed juice

LE RIS DE VEAU DE HAUTE-SAVOIE 52.

Basse température puis poêlé - Ravioles de maïs
au barbecue - Salade de cresson - Shitaké et livèche
comme une sauce
Slow cooked and pan fried - Grilled corn ravioles - Watercress
salade - Shitaké and liveche sauce

LA SERIOLE 53.

Filet de Seriole Ikidjime épicée - Tempura légère
et cajun - Safran et butternut
Ikidjime Spicy seriole filet - Light tempura and cajun - Safran and butternut

LA LOTTE FUMÉE AU SAPIN DE LA VALLÉE 49.

Nacrée à la cacahuète - Céleri au beurre noisette -
Crémeux d'huile d'olive - Essence de Génépi - Citron caviar
Softy cooked with peanut - Celery and butter - Olive oil cream
Genepi - Lemon "caviar"



À la découpe ...

FAUX FILET BLACK ANGUS USA Affiné maison Metzger 250-300g.	51.
CÔTE DE BŒUF SHORTHORN Maturée au sel de l'Himalaya - 1.2kg	120. pour 2
TOMAHAWK DE WAGYU Westholme Australien Grade 4/5	185. pour 2
FILET DE WAGUY KAGOSHIMA OU GUNNA A5	46. les 100g
NOIX D'ENTRECÔTE SCOTLAND Collection IGP	58.
LA PIÈCE DU MOMENT Selon arrivage	prix sur demande
LE LOUP DE MER En croute d'algue, vierge de légumes	110. pour 2
LA SOLE MEUNIÈRE Ou grillée beurre blanc	120. pour 2

Les disponibilités de nos viandes à la découpe sont susceptibles de varier en fonction de l'arrivage du jour
The availability of our cut meats depends on the delivery of the day



Accompa -gnements / Sides

SALADE COMPOSÉE

/ Mixed salad

POMMES DE TERRE "ANNA"

/ "Anna" Potatoes

MOUSSELINE DE POMMES DE TERRE

/ Potato mousseline

HUILE D'OLIVE

/ Olive oil

HUILE DE MANDARINE

/ Madarin oil

TRUFFE (SUPPLÉMENT) + 11.

/ Truffle

FRITES MAISON

/ Homemade French fries

Sauces / Sauces

MORILLES

Morels

BLEU DE BONNEVAL

Bonneval blue cheese

CAFÉ DE PARIS

"Café de Paris" butter

JUS BOURGUIGNON

Burgundy juice



Menu “Carte blanche” / Blind menu

Nous vous offrons également la possibilité de choisir un menu carte blanche, élaboré sur l’instant par le Chef
A blind menu is also available and prepared by the Chef at the moment

4 SERVICES 4 partitions	150.
7 SERVICES, FROMAGE INCLUS 7 partitions, including cheese	195.

Sélection de fromages affinés / Selection of matured cheeses

16.

Notre sélection de fromages affinés provient de coopératives et petits producteurs, rassemblée et distribuée par notre partenaire local “Bouquets de Savoie”.

Our selection of matured cheeses comes from cooperatives and local producers, collected and distributed by our local partner “Bouquets de Savoie”



Douceurs du Yule...

/ Delicacies

LE SUR- MESURE 31.

Pour terminer votre dîner sur de belles notes sucrées, nous composons votre dessert à l'écoute de vos envies : chocola-tées, tout en fraîcheur, gourmandes, fruitées ou même épicées... Laissez-vous tenter par une création sur l'instant, de notre Chef Pâtissier.

To end your dinner, on a sweet note, we create your desert accordingly to your wishes : chocolate, fruits, spicies ... Let yourself be tempted by one of our Pastry Chef 'creations.

TATIN DE POMMES À LA POÊLE 45.

À PARTAGER - Pommes poêlées au caramel - Sapin et cannelle - Crème fraîche - Brioche

Pan fried apples with caramel - Fir and cinamon - Crème fraîche - Brioche

LA MADELEINE 27.

Comme un souvenir - Amande - Ananas rôti - Miel et café

Like a memory - Almond - Rosted pinaple - Honey and coffee

LE MONT-BLANC 27.

Pain d'épice - Crémeux et confit de marron - Granité façon vin chaud

Gingerbread - Creamy and candied chestnut - Vin chaud granité



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