




Les Enfants Terribles ★
★ Val Thorens


*Je vous invite à prendre le large depuis les cimes des Alpes,
et vous souhaite une délicieuse soirée*

Chef Matthieu LEGOUPIL

Les entrées – First courses

Velouté de butternut, moelleux de cresson et huitre végétale  5, 7, 8, 9, 10	20 €
<i>Butternut soup, soft cress and vegetable oyster</i>	
Foie gras de canard maison, 1, 9, 10	22 €
gros pain toasté et myrtilles de Savoie	
<i>Home made duck foie gras, toasted bread and Savoy blueberries</i>	
Gambas Black Tiger croustillantes, réduction de pomme et soja 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	20 €
<i>Crispy Black Tiger prawns with an apple and soy sauce reduction</i>	
Sashimi de thon Albacore à la crème de raifort, 1, 4, 6, 9, 10	25 €
eau de gingembre, radis et salicornes	
<i>Albacore tuna sashimi with a horseradish cream, ginger water, radish and samphire</i>	
Retour du jardin d'hiver,  1, 5, 6, 7, 8, 9, 10, 11	24€
Huile d'olive et truffe Mélanosporum	
<i>Return of the winter garden, olive oil and truffle Melanosporum</i>	
Salade de roquette et mâche, parmesan Reggiano, truffe noire  5, 9, 10, 11	28 €
<i>Arugula and lettuce salad, Reggiano Parmesan cheese & black truffle</i>	

Les entrées à partager – To share

Foie gras de canard maison, gros pain toasté et myrtilles de Savoie ...28 € 1, 9, 10	
<i>Home made duck foie gras, toasted bread and poached pears in spiced red wine</i>	
Gambas Black Tiger croustillantes, réduction de pomme et soja ...28 € 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7, 8, 9	
<i>Crispy Black Tiger prawns with a teriyaki sauce</i>	
Le saladier de roquette et mâche, Parmesan Reggiano, truffe noire ...36 €  5, 9, 10, 11	
<i>Arugula and lamb's lettuce salad, Reggiano Parmesan cheese & black truffle</i>	

Du côté de l'écailler -Oyster bar

Plateau Tradition

45 €

5 Huîtres n°3 Spéciales Cadoret
 5 "Spéciale de Bretagne n°3" Oysters
 5 Huîtres « Gillardeau n°3 »
 5 "Gillardeau n°3" Oysters
 100gr de Bulots - 100gr of Sea snails
 200gr de crevettes roses Bio de Madagascar
 200gr of Organic prawns from Madagascar

Plateau Royal Enfants Terribles pour 2 personnes

145 €

7 Huîtres n°3 Spéciales Cadoret
 7 "Spéciale de Bretagne n°3" Oysters
 7 Huîtres « Gillardeau n°3 »
 7 "Gillardeau n°3" Oysters
 200gr de Bulots - 200gr of Sea snails
 400gr de Crevettes roses Bio de Madagascar
 400gr of Organic prawns from Madagascar
 1 Homard – Lobster
 300gr de Langoustines
 300gr of crayfish

Assiette Rouge

Demi-Homard, Langoustines, Crevettes Roses
 Half a Lobster, crayfish, prawns

60 €

Huîtres N°3 « Gillardeau »

N°3 "Gillardeau" Oysters

Par 6 32 €

Par 12 52 €

Huîtres N°3, Spéciales Cadoret

N°3 Cadoret Oysters

Par 6 20 €

Par 12 35 €

Langoustine, à la pièce

One crayfish

12 €

Crevettes roses Bio de Madagascar, environ 100gr

Organic prawns from Madagascar, about 100 gr

18 €

Demi-Homard

Half Lobster

40 €

Les poissons – Fishes

- Omble chevalier croustillant, 1, 4, 5, 7, 8, 9, 10 42 €
Raviole de topinambour à la truffe et bouillon au clou de girofle
Crispy Artich Char, ravioli of Jerusalem artichoke with truffle and clove
- Recette de nos cousins Canadiens, Lobster roll 1, 2, 7, 8, 9, 10 38 €
Recipe from our Canadian cousins, lobster roll
- Demi-homard grillé, cocotte de légumes maraîchère 2, 5, 7, 8, 9, 10 45 €
Half lobster grilled, vegetable casserole
- Belle sole meunière et pommes vapeur 2, 5, 7, 8, 9, 10 52 €
Sole cooked meunière style and steamed potatoes
- Poules aux aromates, 4, 5, 7, 8, 9, 10, 15 36 €
Artichauts poivrade et pommes de terre safranées
Octopus with spices, artichoke and saffron potatoes


L'Entre Deux – Surf & Turf

- Poitrine de cochon confite et langoustines snackées, 2, 5, 7, 8, 9, 10 37 €
Riz noir de Camargue à la soubressade, jus léger au Xérès
Pork belly confit and pan-fried crayfish, black rice from Camargue with spicy pork sausage

Les viandes – Meats

- Filet de Bœuf Simmental façon « Enfants Terribles », 5, 7, 8, 9 39 €
Sauce au poivre vert, purée de pommes de terre
Angus beef filet « Enfants Terribles » style, green pepper sauce, mashed potatoes
- Carré d'agneau fumé au thym, 1, 5, 7, 8, 9, 10 36 €
Pressé de fenouil au basilic et Parmesan
Smoke rack of lamb with thyme, fennel with basil and Parmesan

Les Plats 'Truffés' – Truffled dishes

- Grosses coquillettes, truffe noire, jambon du Sauget, Parmesan 1, 7, 8, 9, 10, 11 36 €
Macaroni with Parmesan cheese, black truffles and Sauget ham
- Cocotte de purée maison à la truffe 7, 8, 9, 10, 11 16 €
Homemade mashed potatoes with truffle
- Crème légère de pommes de terre, choux rave et râpé de truffe noire  1, 5, 7, 8, 9, 10, 11 24 €
Espuma of potatoes, kohlrabi and grated black truffle

Sélection fromagère – Selection of cheeses

Sélection de fromages affinés savoyard (Beaufort, Reblochon, Abbaye de Tamié, Tomme de brebis) 1, 7, 8, 9 12 €
Cheese plate, dry fruits and jam

Les desserts – Desserts

Le Citron meringué, crumble et citron caviar 5, 7, 8, 9 12 €
Lemon curd with meringue, crumble and lemon caviar

La profiterole, praliné feuilletine & sauce chocolat grand cru 1, 7, 8 12 €
Profiteroles, crispy praline, grand cru chocolate sauce

L'Effeillé de chocolat Valrhona Grand Cru 70% 5, 7, 8, 9 14 €
Stripped of Valrhona Grand Cru 70% chocolate

L'Exotique au crémeux Tonka, fruits frais et sorbet litchi 1, 5, 6, 7, 8, 9 12 €
Exotic creamy Tonka, fresh fruit and lychee sorbet

Le carpaccio d'ananas à la verveine, sorbet noix de coco 1, 5, 6, 7, 8, 9 10 €
Pinapple carpaccio with verbena, coconut sorbet

Les glaces et sorbets Maison - 3 parfums au choix 5, 6, 7, 8, 9 9 €
Selection of ice creams and sorbets

Vanille à la Gousse, Chocolat pur origine, Café torréfié, Marron confit, Fraise confite, Framboise pépin,
Citron pressé, Myrtille des sous bois, Noix de coco rapé
Vanilla, Chocolate, Coffee, Chestnut, Strawberry, Raspberry, Lemon, Blueberry, Coconut

Le sorbet arrosé d'eau de vie de fruits 5, 6, 7, 8, 9 14 €
Sorbets dressed with fruit liqueur

Sorbet citron, Limoncello
Lemon sorbet with Limoncello