



Les Enfants Terribles ★  
★ Val Thorens


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

*Chef Mathieu Groshenry*

## 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 poutargue	
<i>Return of the winter garden, olive oil and bottarga</i>	
Salade de roquette et mâche, parmesan Reggiano  5, 9, 10, 11	22 €
<i>Arugula and lettuce salad, Reggiano Parmesan cheese</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 ...26 €  5, 9, 10, 11	
<i>Arugula and lamb's lettuce salad, Reggiano Parmesan cheese</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

Aiguillette de saint pierre en vapeur douce, 1, 4, 5, 7, 8, 9, 10 42 €  
Asperges vertes de Pertuis, petits pois et olives Taggiasche  
*John dory with asparagus, green peas and olives*

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*

Poulpes 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*

Déclinaison autour du veau, 1, 3, 5, 7, 8, 9, 10 36 €  
Filet, ris et épaule à la sarriette, Panais et jus corsé au café  
*Veal, sweet bread and filet flavored with savory, parsnip and coffee broth*

Grosses coquillettes, morilles, jambon du Sauget et Parmesan 1, 7, 8, 9, 10, 11 36 €  
*Macaroni with Parmesan cheese, morels and Sauget ham*

## 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 €  
*Pineapple 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 râpée  
*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*