

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 LE GOUPIL

Les entrées – First courses

Velouté de Châtaigne, poêlée de champignons et chips de pain  5, 7, 8, 9, 10	20 €
<i>Chestnut cream soup with pan-roasted mushrooms and bread crisps</i>	
Foie gras de canard maison, 1, 9, 10	22 €
Pain d'épices et myrtilles de Savoie	
<i>Home made duck foie gras, ginger bread and 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>	
King Crab mariné au gingembre 1, 4, 6, 9, 10	26 €
Tapioca, granny smith, Céleri et Aneth	
<i>Marinated King Crab with ginger</i>	
Le Bœuf, doucement mariné et snacké, sur ses légumes croquants 1, 2, 4, 5, 6, 12, 15	24 €
<i>Gently marinated and seared beef with crunchy vegetables</i>	
Salade de roquette et mâche, truffe et parmesan Reggiano  5, 9, 10, 11	28 €
<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, ginger bread and blueberries</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 an apple and soy reduction sauce</i>	
Le saladier de roquette et mâche, truffe et Parmesan Reggiano ...36 €  5, 9, 10, 11	
<i>Arugula and 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

Aiguillettes de Saint Pierre en vapeur douce, 1, 4, 5, 7, 8, 9, 10 Risotto de lentilles Corail, lait de coco, Combava, et Fenouil croquant <i>Gently marinated John Doru goujouns</i> <i>Red lentil risotto, coconut milk, kaffir lime and crunchy fennel</i>	42 €
Recette de nos cousins Canadiens, Lobster roll 1, 2, 7, 8, 9, 10 <i>Recipe from our Canadian cousins, lobster roll</i>	38 €
Demi-homard grillé, grosse frite sur lit de bisque 2, 5, 7, 8, 9, 10 Lomo, piquillos et salicorne <i>Grilled half lobster, large fries on batch of bisque, Lomo, piquillos and samphire</i>	45 €
Belle sole meunière et pommes vapeur 2, 5, 7, 8, 9, 10 <i>Sole cooked meunière style and steamed potatoes</i>	52 €
Saint-Jacques et lard de Colonata, 1, 2, 3, 8 Poireaux confits, Sarrasin et beurre de Corail en Cromesquis <i>Scallops with lardo di Colonnata, braised leeks, buckwheat and coral butter croquette</i>	36 €
Bouillon de crustacés, grosse nouilles, champignons et julienne de légumes 1, 2, 4, 5, 6, 9, 12, 15 <i>Shellfish broth with chunky noodle, mushrooms and vegetables</i>	29 €

Les viandes – Meats

Filet de Bœuf Simmental façon « Enfants Terribles », 5, 7, 8, 9 Sauce au poivre vert, purée de pommes de terre <i>Angus beef filet « Enfants Terribles » style, green pepper sauce, mashed potatoes</i>	39 €
Agneau et patate douce en Parmentier, le tout sublimé par la truffe, 1,3,5,7,8,9,10 <i>Lamb and sweet potato shepperd's pie, with flavours of truffle</i>	39 €
Pigeon en deux façons, Butternut et noisettes 8, 9 <i>Pigeon two ways, with butternut squash and hazelnut</i>	39 €
Grosses coquillettes, truffe, jambon du Sauget et Parmesan 1, 7, 8, 9, 10, 11 <i>Macaroni with truffle, Parmesan cheese, and Sauget ham</i>	36 €
Cocotte de purée maison à la truffe 7, 8 <i>Pot roast of home made mashed potatoes with truffle flavour</i>	16 €

Sélection fromagère – Selection of cheeses

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

Les desserts – Desserts

Parfait glacé chocolat noir et chartreuse, poire pochée et glace noix 9, 8, 3 12 €
An iced Chartreuse parfait with pear and Grenoble walnuts

Ananas poché déclinaison passion 3, 9, 8 12 €
Poached pineapple and passion fruit

Chocolat fumé au thym duo de caramel, crêpe dentelle au sésame noir 8, 12, 3, 7 14 €
Thyme-smoked dark chocolate and crispy sesame crepe

Le Riz au lait d'amande associé à l'agrumes 9 10 €
Chilled almond rice pudding with citrus

Pavlova myrtille, émulsion yaourt et glace pain d'épices 1, 3, 8, 9 10 €
Pavlova with blueberries yogurt ice cream and ginger bread

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 râpé
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