

Les Enfants Terribles

Avoriaz

Les entrées

Velouté de potiron, éclats de châtaignes et chips de lard paysan <i>Pumpkin soup, chesnut and crispy bacon</i>	16 €
Soupe de poissons des lacs alpins <i>Alpine lakes fish soup</i>	17 €
Foie gras de canard maison, gelée au Porto et pain toasté <i>Homemade duck foie gras, Porto jelly and toasted bread</i>	18 €
Saumon Bømlø fumé maison, crème fouettée, zeste de citron vert <i>Homemade Bømlø smoked salmon, light cream and lime zest</i>	18 €
Ceviche de Daurade, citron vert, gingembre infusé et avocat <i>Seabream Ceviche, lime and ginger with a hint of cilantro and avocado</i>	21 €
Salade de mâches, copeaux de Parmesan, truffes melanosporum <i>Lamb's lettuce salad with melanosporum truffle and parmesan cheese</i>	28 €
Risotto à la truffe Melanosporum <i>Melanosporum black truffle risotto</i>	29 €

Les poissons

Daurade royale, Écrasé de pommes de terre aux pétales d'olives « Taggiasche », beurre blanc <i>Seabream filet with mashed potatoes and black olives, beurre blanc sauce</i>	28 €
Dos de Cabillaud juste saisi, mousseline de céleri, jus à la carotte <i>Cod loin and celeriac mousseline, carrot dressing</i>	29 €
Ombre chevalier au beurre, légumes de saison <i>Alpine lake fish with butter and seasonal vegetables</i>	32 €
Noix de Saint-Jacques poêlées, cèpes et panais, jus de volaille <i>Seared scallops, porcini mushrooms and parsnip</i>	38 €

Les viandes

Volaille fermière rôtie, écrasé de pommes de terre, jus au thym <i>Roasted free-range chicken from Bresse, mashed potatoes and thyme dressing</i>	22 €
Filet de canette poêlé, palet de navets longs confits, jus au miel épicé <i>Pan seared duckling filet, confit turnips and sweet spiced honey dressing</i>	26 €
Filet de Bœuf Salers façon « Enfants Terribles », sauce au poivre vert, purée de pommes de terre <i>Salers beef filet "Enfants Terribles" style, green pepper sauce and mashed potatoes</i>	37 €
Côte de veau aux morilles, poêlée de légumes et ail confit <i>Veal ribs with morels, vegetables and confit garlic</i>	39 €

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES D'UNE GARNITURE - LA GARNITURE SUPPLEMENTAIRE...8€
ALL OUR DISHES ARE SERVED WITH A SIDE DISH – ADDITIONAL SIDE DISH... 8€

Les desserts

Tarte Tatin aux pommes de Savoie, crème épaisse et glace vanille <i>Apple Tatin pie with cream and vanilla ice cream</i>	10 €
Effeillé d'ananas au sirop d'agave, sorbet noix de coco <i>Pineapple carpaccio with coconut sorbet</i>	11 €
Vacherin chocolat Valrhona, cerises Amaretti <i>Valrhona chocolat vacherin, Amaretti cherries</i>	11 €
Tartare de mangue et passion, baba crème montée et glace vanille <i>Mango and passion fruit tartare with vanilla ice cream</i>	12 €
Profiteroles, praliné feuilletine et sauce chocolat grand cru <i>Profiteroles, crunchy praline grand cru chocolate sauce</i>	12 €
Coupe Mont Blanc, 4810 mètres <i>Chestnut and vanilla ice cream, meringue and chestnut cream</i>	14 €
Soufflé Grand Marnier tradition - pour deux 15 minutes de préparation	28 €