

Les Enfants Terribles

Avoriaz

Les entrées

<i>Escalope de Foie Gras poêlée, pain nordique toasté, chutney poire et compotée d'oignons, mesclun.</i> <i>Pan-fried foie gras, Norden toasted bread, pear chutney, candied onions and mixed salad leaves.</i>	20 €
<i>Saumon façon gravlax, guacamole au jus de yuzu, légumes croquants et sésame noir.</i> <i>Salmon gravlax style, guacamole with yuzu juice, crunchy vegetables and black sesame.</i>	18€
<i>Velouté de potiron, brisures de noix, croustilles de lardo di colonnata.</i> <i>Pumpkin velouté, walnuts, lardo di colonnata crisps.</i>	14€
<i>Raviolis aux champignons des bois et ail des ours, alliance de graines.</i> <i>Forest mushroom raviolis, wild garlic and mix seeds.</i>	16€
<i>Salade Caesar aux gambas sauvages, copeaux de parmesan, croûtons et sauce maison.</i> <i>Caesar salad, wild scampi, parmigiano, croutons and homemade sauce.</i>	19€
<i>Œuf poché, mousseline de marron jus de volaille au poivre penja.</i> <i>Poached egg, poultry juice with penja pepper, chestnut muslin.</i>	16€
<i>Risotto carnaroli aux cèpes.</i> <i>Risotto carnaroli with ceps.</i>	20€

Les poissons

<i>Daurade royale contisée au beurre demi-sel, purée de chou-fleur, pomme Anna et crème ciboulette.</i> <i>Royal sea bream salted butter, cauliflower mash, Anna apple potatoes and chives cream.</i>	28€
<i>Demi-homard juste au four et son risotto aux cèpes.</i> <i>Baked half lobster and ceps risotto.</i>	38€
<i>Dos de Cabillaud façon pot au feu rustique et sa tranche de lardo di colonnata.</i> <i>Cod as an old stew, and lardo di colonnata.</i>	26€
<i>Noix de St Jacques poêlées au beurre, aulx confits et mousseline de panais.</i> <i>Grilled scallops with butter, candied garlic and mashed parsnip.</i>	32€

Les Enfants Terribles

Avoriaz

Les viandes

<i>Magret de canard, carottes en 2 façons, noix et jus au miel.</i> <i>Duck breast, carrots in two ways, nuts and honey sauce.</i>	28€
<i>Côte de veau première VBF, sauce aux morilles, pommes grenailles rissolées.</i> <i>Veal chop, morel sauce, baby potatoes.</i>	39€
<i>Filet de bœuf français, écrasé de pommes de terre à l'huile de truffe, jus corsé.</i> <i>Beef filet, mashed potatoes with truffle oil and spicy juice.</i>	37€
<i>Souris d'agneau rôtie, poêlée d'épeautre, jus au thym.</i> <i>Roasted lamb shanks spelt and thyme juice.</i>	29€

TOUS NOS PLATS SONT ACCOMPAGNES D'UNE GARNITURE (LA GARNITURE SUPPLEMENTAIRE 8€)
All our dishes are served with a side dish (additional side dishes are 8€)

Les desserts

<i>Tarte Tatin et son sorbet génépi.</i> <i>Tatin pie and génépi sorbet.</i>	12€
<i>Mont Blanc déstructuré, glace vanille et marrons.</i> <i>Distorted Mont Blanc, vanilla ice-cream and chestnuts.</i>	11€
<i>Vacherin de la vallée d'Aulps, myrtille et vanille.</i> <i>Vacherin cheese from the Aulps Valley, blueberry and vanilla.</i>	11€
<i>Baba au rhum, sorbet citron vert babajito.</i> <i>Rhum baba, babajito lime sorbet.</i>	14€
<i>Chou craquelin, chocolat Valrhona, glace vanilla black ice.</i> <i>Valrhona chocolate cabbages, black ice vanilla ice-cream.</i>	13€
<i>Ardoise de fromages affinés de Savoie.</i> <i>Savoie cheese plater.</i>	10€