

PLATS

Cocotte de légumes de saison au jus de poulet (possibilité 100% végétarienne)	13€
Rigatoni gratinés au Brie de Meaux	14€

LES POISSONS :

Fish and chips de lieu, sauce tartare	23€
Filet de daurade rôti, mousseline de butternut, salsifis frits	25€
Cabillaud nacré en fine couche de tamarin, bouillon thaï	26€
Saint jacques cuite en coquille, façon grenobloise	28€

LES VIANDES :

Suprême de volaille jaune façon poule au pot	22€
Boudin blanc au foie gras et châtaignes, duo de pommes	24€
Pièce de bœuf du boucher simplement grillée	25€
Côte de veau rôtie, mousseline de pomme de terre, fricassée de champignons	27€
Côte de bœuf, gratin de pommes de terre (2 pers.)	65€

DESSERTS

Glaces et sorbets <i>Vanille, chocolat noir, caramel fleur de sel, café, fraise, framboise, marron, citron jaune, passion</i>	3€/la boule
Crème brûlée à la vanille	9€
Mi-cuit au chocolat Guanaja, glace vanille	10€
Tarte fine aux pommes, glace caramel fleur de sel	10€
Café gourmand	10€
Mont blanc	11€
L'incroyable baba au rhum du Mini Palais (à partager pour 2)	15€

MENU PALAIS

Une histoire française

Avec le Menu Palais, La Vallée Village souhaite valoriser un certain art de vivre à la française, nourri de siècles d'histoire gastronomique et artistique, héritage de la culture des «Menus Plaisirs» du roi, sorte de direction des beaux-arts, à son apogée sous le règne de Louis XIV.

Le Menu Palais fait écho au fameux restaurant situé au sein du magnifique et emblématique Grand Palais à Paris, le Mini Palais, en proposant une carte imaginée par son talentueux chef Stéphane d'Aboville, dans un décor évoquant l'atmosphère si inspirante des ateliers d'artistes parisiens.

Pour le plaisir des yeux ou le plaisir d'offrir, le Menu Palais expose et propose une sélection exceptionnelle de gravures et de sculptures en plâtre ou en résine, des plus grandes aux plus menues, réalisées par l'atelier de moulage de la réunion des musées nationaux - Grand Palais, héritier direct de l'atelier du Louvre créé en 1793, sans équivalent dans le monde.

Nous vous souhaitons un délicieux moment dans notre maison.

PETIT-DÉJEUNER

Jus de fruits frais pressés, boisson chaude, pain, beurre et confiture, viennoiserie 12€

ENTRÉES

Sucrines à l'huile d'olive, balsamique, Parmigiano Reggiano 8€

Velouté Dubarry, crème légère au curry 9€

Œuf mollet marbré, poireaux sauce gribiche 10€

Carpaccio de daurade mariné aux agrumes et piments 13€

Foie gras de canard aux épices, gelée porto et gingembre, chutney de mangue 16€

Escargots de Bourgogne, extra gros calibre n°6 18€

Sardinillas en boîte, beurre aux algues (2 pers.) 18€

ENCAS SERVIS DE 12h à 18h30

ENCAS SALÉS

Sucrines à l'huile d'olive, balsamique, Parmigiano Reggiano 8€

Bouillon thaï, vermicelle de riz et petits légumes 10€

Planche de fromages affinés par notre fromager Mr D'hondt 12€

Charcuterie italienne, selection Franco Gulli 16€

Croq' Palais, salade verte 16€

Parmentier de canard, salade verte 17€

Sardinillas en boîte, beurre aux algues (2 pers.) 18€

Tartare de bœuf au couteau, pommes frites 19€

Salade de chèvre chaud 19€

Fish and chips de lieu, sauce tartare 23€

ENCAS SUCRÉS

Glaces et sorbets 3€/la
Vanille, chocolat noir, caramel fleur de sel, café, fraise, framboise, marron, citron jaune, passion boule

Crème brûlée à la vanille 9€

Café gourmand 10€

Thé/chocolat, cappuccino gourmand 12€

Tarte fine aux pommes, glace caramel fleur de sel 10€

Mi cuit au chocolat, glace vanille 10€

L'incroyable baba au rhum du Mini Palais (à partager pour 2) 15€

Merci d'informer votre serveur de toute allergie avant de passer commande.

Tous nos plats sont faits maison.