



Disponible de 12h à 14h30 et de 19h à 21h  
Available from 12am to 2.30pm and from 7pm to 9pm

## RESTAURANT « BISTRONOMIQUE »

### BISTRONOMIQUE MENU

En attendant les copains, à partager / *While waiting for friends, to share:* 12€

Saucisson de Bozel

*Bozel dry sausage*

Terrine à partager

*Country terrine to share*

Croq'truffe (+6€)

*Hot truffle sandwich*

#### Entrées / Starters

Velouté de panais, Beaufort et genièvre

*Cream of parsnip, Beaufort cheese and juniper*

14€

Pressé de volaille au génépi, jeunes pousses et pain brioché au carvi

*Squeezed poultry in génépi, young plants and brioche with carvi*

17€

Oignons brûlés, œuf parfait, cresson et ventrêche de porc

*Grilled onions, poached egg, cress and belly pork*

16€

Truite fumée, raifort, oxalis et neige de pommes

*Smoked trout, horseradish, oxalis and apple snow*

18€

#### Plats / Main dishes

Parmentier de veau fermier et lard de Colonata

*Veal shepherd's parmentier and Colonata bacon*

25€

Ombre chevalier, viennoise de sapin, champignons, ravioles et bouillon brûlant

*Char, fir tree viennese, mushrooms, ravioli and hot broth*

27€

Poitrine de porc confite, laitue braisée, polenta et jus corsé

*Candied pork belly, braised lettuce, polenta and full-bodied juice*

24€

Risotto, vieux parmesan, racines confites et crémeux d'épinard

*Risotto, mature parmesan, candied root vegetables and creamy spinach*

22€

Épaule d'agneau confite 24h à partager et gratin savoyard

*Twenty fourth hours candied pork shoulder to share and savoyard gratin*

35€/pers

Fromages affinés

*Matured cheeses*

12€

#### Les classiques de la montagne / Mountain classics

La « Martiflette » et pousses d'hiver

*« Martiflette » and winter plants*

22€

Les diots de Bozel et crozets

*Bozel dry sausage and crozet pasta*

24€

## Desserts

Crèmeux chocolat et Chartreuse, Arlette <i>Creamy chocolate and Chartreuse, biscuit</i>	13€
Citron, biscuit diamant et poivre de Timut <i>Lemon, diamond cookie and Timut pepper</i>	11€
Fines galettes au safran, miel de sapin de nos montagnes <i>Thin safran pancakes, fir honey from our mountains</i>	10€
La pomme reine des reinettes et le biscuit de Savoie comme une tartelette <i>Apple queen "reINETTE" and Savoie biscuit like a pie</i>	11€
Le biscuit de Savoie roulé aux myrtilles à partager <i>Savoie biscuit rolled with blueberries to share</i>	12€/pers

## Menu du jour / Daily menu

Entrée / plat / dessert <i>Starter / main dish / dessert</i>	44€
Entrée / plat ou plat / dessert <i>Starter / main dish or main dish / dessert</i>	36€

## Menu enfant / Children menu

Soupe de légumes ou salade de betterave <i>Vegetable soup or beetroot salad</i>	
Suprême de volaille ou filet de cabillaud <i>Poultry supreme or cod filet</i>	
Garniture au choix : purée de pomme de terre, purée de patate douce, riz, frites <i>Choice of side dishes: mashed potatoes, mashed sweet potatoes, rice, french fries</i>	
Mousse au chocolat ou île flottante <i>Chocolate mousse or floating island</i>	
Entrée / plat / dessert <i>Starter / main dish / dessert</i>	20€
Entrée / plat ou plat / dessert <i>Starter / main dish or main dish / dessert</i>	16€

M  
HOTEL A  
RI  
VAL THORENS  
ELLE

Hotel Marielle  
327, rue du Soleil  
73440 Val Thorens  
+33(0)4 58 24 00 80  
[hotelmarielle.com](http://hotelmarielle.com)