

Domaine du Val Joly

Saint Gervais Mont Blanc - France

La carte

Nous sommes heureux de vous accueillir à nos tables dans un cadre convivial et raffiné chaque jour de 12h00 à 14h00 & de 19h00 à 22h.



Nous nous efforcerons
de vous apporter un service de qualité .

Rodolphe Onno & Laurent Pecquery
Diplômés de l'École supérieure de Cuisine Française



Pour des exigences de qualité et fraîcheur, certains plats à la carte
peuvent manquer, merci de votre compréhension

Tous nos prix sont nets. Vous pouvez régler par chèque à l'ordre de Val-Joly restauration ,
carte bancaire ou en espèces.

Nos Soirées à thèmes

Samedi Soir : Tartiflette 21,00€

Charcuterie, Salade Verte, Condiments.

Vacherin glacé et ses coulis

génépi offert

Mardi Soir : Croûtes Savoyardes 18,00€

Franche Pain de Campagne Toasté , Champignon,

Crème, Jambon Cru, Oeuf, Salade Verte.

Dame Blanche (Glace vanille, meringue, chocolat chaud)

génépi offert

Jeudi Soir : Fondue Savoyarde aux cèpes 21,00€

Charcuterie, Salade Verte, Condiments.

Coupe Mont Blanc

génépi offert



Nos spécialités de Pays

Filets de Perche du Lac, façon Meunière* _____ 26,00€

Accompagnés de ses garnitures

Raclette ✌ _____ 19,00€

300g de fromage, Charcuterie, Pomme de Terre.

Fondue Savoyarde ✌ _____ 16,00€

220g de fromage, Charcuterie, Condiments.

Fondue Savoyarde aux Cèpes ✌ _____ 19,00€

220g de fromage, Charcuterie, Condiments.

Fondue Royale ✌ _____ 21,00€

220g de fromage, Charcuterie, Condiments.

Fondue à base de Beaufort et Pétillant de Savoie

Tartiflette _____ 16,00€

Charcuterie, Condiments.

Croûte Savoyarde _____ 11,00€

Pain de Campagne Toasté, Champignon, Crème, Jambon Cru, Œuf.

Omelette Savoyarde _____ 7,50€

Fromage, Lardons, Pomme de terre.

Les plats indiqués ✌ sont servis pour un minimum de 2 personnes, le prix indiqué est un prix par personne.

*

Pêché par Eric Pecquery, Pêcheur Professionnel, les poissons du lac proposés à la carte ont le Label « Poisson Sauvage des Lacs Alpains » Frais comme congelés (selon les périodes d'ouverture) ces produits vous assurent qualité et saveur grâce au respect des techniques utilisées depuis leur capture et ce jusqu'à leur préparation



Carte découverte

2 plats 22€, 3 plats 28€

Terrine de gibier Maison, Croustille de pain aux fruits secs, chutney
de fruits exotique

ou

Cuisse de grenouille poêlées au sumac, Royal de petits pois, émulsions
de lait d'amande et citron confit

ou

Crème velours de Potiron, raviole aux morille et trompette de la Mort

ou

Pressé Maison de Saumon Mariné, Poireaux au curry,
effeuillé de fera fumé

Sur une tarte fine, poireaux, échalotes au porto,
rognons de veau confits, crème poulette*

ou

Filet de Féra du Lac Léman, à la Nage, légumes acidulées*

ou

Picata d'onglet de veau, et son jus infusé à la carotte

Cheese-cakes sur croustillant au spéculos

ou

Soupe de fruits frais, raviole au chocolat et ganache croustillante

ou

Notre Mont Blanc

ou

Arlette Caramélisée aux myrtilles boule glacé à la Chartreuse



Menu Savoyard

24€

Tartiflette
accompagnée de Charcuterie
et Salade Verte

Ou

Fondue Savoyarde (2 pers mini)
accompagnée de Charcuterie
et Salade Verte

Tacherin Glacé et ses Coulis

Ou

Coupe Mont Blanc
(Glace Vanille , crème de marron, meringue)

1/4 vin Blanc de Savoie



Menu Chasse

32€

Pressé de foie de gras et céleri

Feuille de Chêne, Vinaigrette Noisette


Paré de Biche poêlé, jus de chasse,

Pommes fondantes,

Oignons grelots et fruits moelleux

Poire Conférence pochée aux épices,

Chantilly au cassis,
Tuile au gruë de cacao



Menu du jour

*Le menu du jour est élaboré en fonction du marché ,
N'hésitez pas à nous demander sa composition*

Formule 1 plat : 10,00€

Formule 2 plats 14,50€

Formule 3 plats 18,00€

Au choix parmi Entrée, plat, dessert

*Menu Enfant
Jusqu'à 10 ans
9€*

*Steak haché ou blanc de volaille ou Jambon Blanc
Pâte fraîche , ou pomme rissolée
Glace
1 sirop aux choix*



Tous nos prix sont nets. Vous pouvez régler par carte bancaire, en espèce ou par chèque à l'ordre
d'H.V.G Diffusion. Adhérent d'un centre de gestion agréé