

RESTAURANT LE NEVÉ

VAL D'ISÈRE



Cet été, Carla et le Chef Titouan Eyvrard sont heureux de vous accueillir au Névé, au cœur de Val d'Isère.

Que vous choisissiez la douceur de notre terrasse ou le confort de notre salle, laissez-vous séduire par une cuisine authentique et généreuse, faite maison, élaborée à partir de produits frais et de saison.

Belle dégustation.



This summer, Carla and Chef Titouan Eyvrard are delighted to welcome you to Le Névé, in the heart of Val d'Isère.

Whether you choose the charm of our sunny terrace or the comfort of our dining room, we invite you to discover our authentic, generous homemade cuisine, prepared with fresh, seasonal ingredients.

Enjoy your meal.

Pensez à réserver ~ Don't forget to book 📞 04.58.83.00.00

Hôtel Mont Blanc, 106 rue des célibataires, 73150 Val D'Isère

📱 @cheftitouanvaldisere ~ @hotelchaletmontblancvaldisere

ENTRÉES

STARTERS



Velouté froid du moment, quenelle de ricotta, croûtons à l'ail et au thym 14€
Chilled soup of the day, Ricotta quenelle, garlic and thyme croutons.

Camembert rôti au miel de montagne, romarin, noisettes torréfiées et pain grillé 16€
Baked Camembert with mountain honey, rosemary, toasted hazelnuts and grilled bread

La planche de charcuterie du moment 16€
Seasonal charcuterie board

Nems savoyards au reblochon fermier, épaule de cochon confite, compotée d'oignons et sa sauce caramel balsamique 18€
Savoy-style spring rolls Farmhouse Reblochon, confit pork shoulder, onion compote and balsamic caramel reduction

Cromesquis de truite des Alpes, citron confit, fines herbes et sauce au yaourt, citron et aneth 19€
Alpine trout cromesquis, preserved lemon, fresh herbs, yogurt, lemon and dill sauce

Salade montagnarde (Mêlée de salade, lardons croustillants, œuf dur, copeaux de Beaufort, tomates cerises, croûtons et pickles d'oignons rouges) 22€
Mountain Salad (Mixed salad leaves, crispy bacon lardons, hard-boiled egg, Beaufort cheese shavings, cherry tomatoes, croutons and pickled red onions)



VIANDES

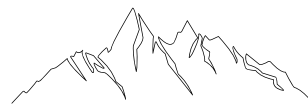
MEATS



- Suprême de volaille rôti, sauce au citron confit et au thym** 26€
Roasted chicken supreme, preserved lemon and thyme sauce
- Tartare de bœuf au couteau, préparé à la française, copeaux de beaufort** 27€
Hand-cut beef tartare, traditional French seasoning, Beaufort cheese shavings
- Travers de cochon confit 12 heures à basse température, glacés à la sauce barbecue** 29€
Pork ribs (12-hour slow-cooked), glazed with barbecue sauce
- Filet de veau et sauce crémeuse aux cèpes** 32€
Veal fillet with creamy porcini mushroom sauce

POISSONS

FISHS



- Filet de poisson du jour et sauce vierge aux tomates et herbes fraîches** 27€
Fish of the day, tomato and fresh herb sauce vierge
- Ravioles d'écrevisses et pointes d'asperges vertes, légère bisque de homard*** 29€
Crayfish ravioli and green asparagus tips, light lobster bisque

Accompagnement au choix sauf * ~ Side dish of your choice, except *



RESTAURANT LE NEVÉ
VAL D'ISÈRE



VÉGÉTARIENS ~ VEGETARIANS



Les raviolis aux légumes du soleil, sauce tomate au basilic, ricotta et pignons de pin torréfiés* 26€

Ravioli filled with Mediterranean vegetables, tomato and basil sauce, ricotta and toasted pine nuts

ACCOMPAGNEMENTS ~ SIDE DISHES



La polenta grillée au beaufort ~ *Grilled Beaufort polenta*

Les frites maison ~ *Homemade French Fries*

La ratatouille de saison ~ *Seasonal ratatouille*

La mée de salade, tomates cerises et noisettes grillées ~ *Mixed salad, cherry tomatoes and toasted hazelnuts*

Tout accompagnement supplémentaire (+8€)

Any additional side dish



RESTAURANT LE NEVÉ
VAL D'ISÈRE



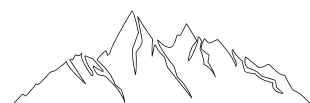
MENU PETIT MONTAGNARD



KIDS MENU

(-11 ans / - 11 years old)

18€



Poissons panés accompagnés de frites maisons ou ratatouille de saison

Breaded fish served with homemade fries or seasonal ratatouille

OU / Or

Tagliatelles fraîches, sauce tomate au basilic

Fresh tagliatelle with tomato and basil sauce



Glace au choix

Ice cream of your choice

OU / Or

Moelleux au chocolat maison

Homemade Chocolate Fondant



RESTAURANT LE NEVÉ
VAL D'ISÈRE

FROMAGES

~

CHEESES



La planche de fromages de savoie, confiture de saison
Selection of Savoy cheeses and seasonal jam

16€

DESSERTS



Tous nos desserts sont faits maison ~ All our desserts are homemade

La coupe glacée du Névé : Sorbets framboise, citron de Sicile et mangue-passion, chantilly 10€
Le Névé Ice Cream Sundae : Raspberry, Sicilian lemon and mango-passion fruit sorbets, whipped cream

Le Moelleux au chocolat Valrhona, sorbet myrtille 11€
The Valrhona chocolate fondant and blueberry sorbet

Nems croustillants à la pomme, caramel au beurre salé, glace vanille et noix de pécan caramélisées 12€
Crispy apple spring rolls, salted butter caramel, vanilla ice cream and caramelized pecans

La belle profiterole au chocolat Valrhona 12€
Beautiful Chocolate Profiterole



RESTAURANT LE NEVÉ
VAL D'ISÈRE