

Au fil  
de la saison d'hiver,  
notre Chef Eric Samson  
poursuit son inspiration  
et sa créativité.

Ses plats sont évidemment une  
expression de sa personne à travers  
les produits locaux longuement  
sélectionnés qu'il sublime et qu'il lie  
à ses origines bretonnes, ainsi qu'à la  
truffe noire «MELANOSPORUM» dont  
il possède sa propre truffière.

Authenticité, précision et création  
sont les maîtres mots de notre chef.

Notre chef pâtissier, Swann Lavigne,  
même registre, une sélection de  
desserts originaux et temporels.



•  
**Remerciement  
à tous nos  
producteurs**  
•

- Serge Jay (73) Sérac, tommes De Brebis
- Caves D'affinages De Rognaix (73) Fromages
- Mont Charvin (73) Charcuteries, salaisons
- Corest (40) Viandes, foie Gras
- Cacao Valley (73) Chocolat, fèves de cacao
- Valrhona (26) Chocolat
- Boucherie Des Bellevilles (73) Viandes
- Ferme De La Planche (24) Truffes, noix
- Disserkoi (73) Poissonnerie
- Terre De Savoie (73) Fruits, légumes.



KOH-I NOR\*\*\*\*\*  
Rue de Gebroulaz – 73440 Val Thorens  
+33 (0)4 79 10 34 96 – reception@hotel-kohinor.com  
[www.hotel-kohinor.com](http://www.hotel-kohinor.com)



# Entre monts et marées

•  
•• 4 temps 115 €  
7 temps 158 €  
•

## •• Bar / Betterave / Myrtille

Le bar sauvage en consommé juste pris «betterave-pomme verte»  
Salade croquante de radis à l'oseille

## Truite / Charlotte / Caviar

Le cœur de filet de truite légèrement fumé, pomme Charlotte à l'huile de sapin,  
Caviar Oscietre, et poudre de crème de Savoie aigrelette

## •• Ormeau / Algues / Chou

L'ormeau des côtes bretonnes au poivre de sapin,  
Embeurré de chou kalé au Vandouvan et persil de mer

## Oignon de Roscoff / Foin / Beaufort

L'oignon confit à l'étouffé de foin, émulsion d'une pulpe  
gratinée, Royale d'un Beaufort, croûtons au beurre salé

## •• Agneau de Savoie / Noix/Genièvre

Le filet d'agneau rôti rosé, jus corsé à la genièvre  
Condiment de noix et herbier sauvage

## Notre chariot de fromages

Frais et affinés, des alpages voisins

## •• Pamplermousse / Marron / Sarrasin

«comme un vacherin» bouchée de marron, sorbet pomelos rosé  
Croustille de sarrasin

# Menu autour de la truffe Melanosporum

•  
4 temps 155 €  
•

## •œuf / Truffe / Pain De Campagne

La brouillade à la truffe «version 2023»,  
mouillettes croustillantes au beurre salé

45 €

## •St-Jacques / Coco / Truffe

Coquilles contisées à la truffe puis juste snackées,  
risotto de tapioca à la coco, Émulsion coco-truffe

55 €

## •Ris De Veau / Topinambour / Truffe

Pomme de ris de veau rôtie à la râpée de truffe  
jus de viande truffé, écume café

65 €

## •Chocolat / Noisette / Truffe

La truffe en trompe l'œil

25 €



# Des cîmes à la source

•  
•• 3 temps 79 €  
4 temps 99 €  
•

## •• Céleri / Sarrasin / Lait Ribot

Le célerisotto de sarrasin torréfié, jus d'un céleri rôti,  
Émulsion d'un lait ribot, dentelle de blé noir

## •• Omble Chevalier / Pomme / Oseille

L'omble poché au beurre salé, condiment de salsifis  
Aux noix, sauce vin jaune et émulsion pomme verte-oseille

## Notre chariot de fromages

Frais et affinés, des alpages voisins

## •• Crêpe Dentelle / Maïs Fumé / Caramel

Les crêpes dentelles fourrées d'une crème légère de maïs fumé,  
Glace caramel beurre salé, râpé de fève de cacao cru