

CARTE Terre & Plaisir

(Fait Maison - Cuisine élaborée sur place à partir de produits bruts /
Home made food - prepared on site with fresh unprocessed ingredients)

ENTRÉES STARTERS

- Champignon farci - « Délice Savoyard » et lard paysan 14 €
Stuffed Mushroom – Cheese "Délice Savoyard" and Country Bacon
- Pressé de légumes d'automne grillés - Magret de canard fumé maison 15 €
Pressed Grilled Autumn Vegetables - House-Smoked Duck Breast
- Escargots de Bourgogne gratinés - Crème de Beaufort 16 €
Gratinated Burgundy snails, Beaufort cheese creamy
- Foie gras de canard mi-cuit - Figs de Sollies rôties au miel de Savoie 18 €
Seared Duck Foie Gras – Roasted Sollies Figs with Savoy Honey



PLATS MAIN COURSES

POISSONS FISH

- Dorade royale - Purée de panais, fenouil et beurre d'agrumes 28 €
Royal Bream – Parsnip Purée, Fennel, and Citrus Butter
- Bar de ligne entier en portefeuille - Fondue de poireaux et lard paysan 33 €
Whole Line-Caught Sea Bass "En Portfeuille" – Leek Fondue and Country Bacon
- Sélection du Poissonnier suivant la pêche 35 €
Servi avec légumes de saison
Fishmonger's Selection Depending on the Catch – Served with Seasonal Vegetables



VIANDES MEAT

- Joue de bœuf confite en choux farcie - champignon forestier et consommé 28 €
Confit Beef Cheek - Cabbage, Forest Mushrooms, and Consommé
- Quasi de veau - Écrasé de potimarron, jus court et morilles 32 €
Veal Quasi - Squash Purée, Reduced Jus, and Morels
- Sélection bouchère suivant l'abattage à partir de 35 €
Servi avec légumes de saison
Butcher's Selection Depending on the Slaughter – Served with Seasonal Vegetables



VÉGÉTARIEN VEGETABLE 27 €

Cuisine du Marché
Straight from the market

Pour les allergènes, nous vous prions de bien vouloir vous rapprocher du personnel.
Please ask our staff if you need information on allergens.

CARTE Terre & Plaisir (SUITE)

SUGGESTION SAVOYARDE DU MOMENT

SAVOYARD SUGGESTION OF THE MOMENT

Boite chaude « Fondant d'Arly »

25 €

Fromage cuit au four, servi avec charcuteries, pommes de terre et salade verte

Hot Box « Fondant d'Arly » – Oven-Baked Cheese served with Charcuterie, Potatoes, and Green Salad

Boite chaude des Alpes à la truffe « Laiterie du col Bayard »

28 €

Fromage cuit à la truffe au four, servi avec charcuteries, pommes de terre et salade verte

Alpine Hot Box with Truffle "Laiterie du Col Bayard" – Truffle-Infused Oven-Baked Cheese served with Charcuterie, Potatoes, and Green Salad

FROMAGES CHEESES

Faisselle - Crème ou coulis de fruits ou ciboulette et échalotes

6 €

Cottage cheese - Served with cream or fruit coulis or shive and shallots

Plateau de fromages de nos montagnes

13 €

Cheese platter of our mountains

DESSERTS

À commander en début de repas / Please order at the start of your meal

Paris-Brest - Craquelin et crème légère de praliné

12 €

Paris-Brest – Crunchy Topping and Light Praline Cream

Tartelette aux fruits du jardin - Praliné aux noix et sorbet prune

13 €

Garden Fruit Tartlet – Walnut Praline and Plum Sorbet

Royal chocolat Valrhona du Florimont

12 €

Florimont's Valrhona Chocolate Royal

Pomme de Pin - Chicoré, orange et steussel chocolat

13 €

Pine Cone – Chicory, Orange, and Chocolate Streusel

Coupe de glace fait maison

(Nos parfumes de glaces et sorbets de saison)

1 Boule : 4,50 € / 2 Boules : 8 € / 3 Boules : 11 €

Prix nets en euros - Net prices in euros -

Nous cuisinons avec des produits frais, veuillez nous excuser si certains plats venaient à manquer.

Viande d'origine française, UE.

We cook fresh ingredients, so please be forgiving if we run out of certain products.

Meat produced in France, UE

Pour les allergènes, nous vous prions de bien vouloir vous rapprocher du personnel.

Please ask our staff if you need information on allergens.