

BIENVENUE

au Chalet FLORIMONT

WELCOME
AT THE « CHALET FLORIMONT »

COMPOSEZ VOTRE MENU AU GRÉ DE VOS ENVIES
CHOOSE AT YOUR CONVENIENCE

Entrée + Plat ou Plat + Dessert 34 euros
Starter + Main course or Main course + Dessert

Entrée + Plat + Dessert 39 euros
Starter + Main course + Dessert

Entrée + Plat + Fromages + Dessert 46 euros
Starter + Main course + Cheese + Dessert

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

Foie gras mi cuit - Pommes, oignons, coing et pain d'épices maison 17 € (+ 3€ menu)
Seared Foie gras, apple and onion compote, quince pieces and gingerbread

Œufs mimosa revisité - Gravlax de saumon Bömlo 14 €
Eggs mimosa reconstituted, Bömlo salmon gravlax.

Escargots de Bourgogne gratinés - Crème de Beaufort 14 €
Burgundy snails gratinated, Beaufort cheese creamy

Assiette de légumes - Comme un jardin d'Automne 12 €
Vegetables - Like a autumn. garden



PLATS MAIN COURSES

POISSONS FISH

Filet de daurade royale grillée - Purée de carotte et mandarine, panais rôti 27 €
Sea bream fillet roasted - carrot and tangerine purée, roasted parsnips

Saint-Jacques de Dieppe poêlées - Endives cuites au jus de la passion et son émulsion 30 €
Seared Dieppe Scallops – chicory cooked with passion juice and its emulsion



VIANDES MEAT

Côte de veau (≈300g) - Choux vert comme un farci et girolles 33€ (+ 3€ menu)
Veal chop - green cabbage stuffed with chanterelles.

Faux-filet de boeuf maturé 40 jours (≈220g) - Butternut et champignons forestiers 30 €
Matured sirloin beef - butternut and forest mushrooms



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 SAVOYARD SUGGESTION 25 €

Boite chaude « Fondant d'Arly »

Fromage cuit au four servi avec charcuteries, pommes de terre et salade verte
« Fondant d'Arly » in the oven - Served with charcuterie, potatoes and green salad



« À LA CARTE » SELECTION BOUCHÈRE SUIVANT L'ABATTAGE 40 €/pers

Servi avec légumes de saison

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

Mont Blanc - Framboise, myrtille et mousse de marron 12 €
Mont Blanc - Raspberry, blueberry and chestnut mousse

Dacquoise aux noix - Pomme rôtie et marmelade de coing 13 €
Walnut Dacquoise - roasted apple and quince marmalade

Opéra - Tout chocolat Guanaja 70% 13 €
Opera - all chocolate Guanaja 70%

Coupe de glace fait maison
(Nos parfums 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.