

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

- Rillette de cabillaud - Panais confit au jus de passion, éclats de noisettes 15 €
Cod Rillettes – Candied Parsnip in Passion Fruit Juice with Hazelnut Crumbs
- Velouté de potiron - Cube de foie gras de canard et oignon confit 16 €
Pumpkin Velouté – Duck Foie Gras Cube and Confit Onion
- Escargots de Bourgogne gratinés - Crème de Beaufort 16 €
Gratinated Burgundy snails, Beaufort cheese creamy
- Tranche de céleri confite gratinée - Truffe, parmesan, crumble de champignons 17 €
Gratinated Confit Celery Slice – Truffle, Parmesan, Mushroom Crumble
- Foie gras de canard mi-cuit - Confit d'oignon rouge au miel de Savoie et Balsamique 18 €
Seared Duck Foie Gras – Roasted Sollies Figs with Savoy Honey



PLATS MAIN COURSES

POISSONS FISH

- Pot au feu de lotte - À la citronnelle 28 €
Monkfish Pot-au-Feu with Lemongrass
- Saint-Pierre rôti - Purée de topinambours, confit de bergamote 33 €
Roasted John Dory – Jerusalem Artichoke Purée with Bergamot Confit
- 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

- Paleron de bœuf charolais confit - potimarron et brisure de châtaignes, jus court 32 €
Confit Charolais Beef Shoulder – Pumpkin Squash and Crushed Chestnuts, Reduced Jus
- Quasi de veau - risotto de crozet au beaufort et champignons 30 €
Veal Rump – Crozet Risotto with Beaufort Cheese and Mushrooms
- 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

CARTE Terre & Plaisir (SUITE)

SUGGESTION SAVOYARDE DU MOMENT

SAVOYARD SUGGESTION OF THE MOMENT

Boîte à fondue

25 €

Fromage cuit au four, servi avec charcuteries, pain et salade verte

Hot Box « Fondue » – Oven-Baked Cheese served with Charcuterie, Bread, and Green Salad

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

Boule de neige au fromage blanc - Tonka, poires caramélisées, biscuit madeleine 12 €

Fromage Blanc Ball with Tonka Bean, Caramelized Pears, and Madeleine

Opéra du Florimont

12 €

Florimont's Opéra

Tartelette Pina colada - ananas, noix de coco, gelée de rhum

13 €

Garden Fruit Tartlet – Walnut Praline and Plum Sorbet

Pomme de Pin - Chocolat, praliné, cacahuète et crème glacé caramel

14 €

Pine Cone – Praline Chocolate, Peanut, and Caramel Ice Cream

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.