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*

Lentilles - Foie gras mi-cuit, œuf mollet et jus de morilles 17 € (+ 3€ menu)
Lentil – seared foie gras, soft-boiled egg and morel jus

Poêlée de Saint-Jacques de Dieppe - Fondue de poireaux et zeste d'agrumes confit 15 €
Seared Dieppe Scallops – leek fondu and candied citrus zest

Corolle de légumes d'Hiver - Gralvax de saumon Bömlo 14 €
Corolla of winter Vegetable – Bömlo salmon gravlax

Soupe de saison - Ses croutons 8 €
Seasonal soup with croutons

PLATS *MAIN COURSES*

POISSONS *FISH* 29 €

Pavé de saumon Bömlo grillé - Topinambour et beurre citronné
Grilled salmon steak Bömlo – Jerusalem artichoke and lemon butter

VIANDES *MEAT*

Suprême de volaille farci aux champignons - Pomme Macaire à l'huile de truffe 28 €
Chicken supreme stuffed with mushrooms – pomme macaire with truffle oil

Carré de cochon fermier - Potimarron et sauce aux épices 27 €
Rack of farmhouse pig – pumpkin and spice sauce

Noix de veau - Chou-rave braisé, salsifis et jus corsé 30 €
Veal scallop – braised kohlrabi, salsify and strong juice

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

« Fondant d'Arly » in the oven - 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

Fondant of Alpes with truffle of «Col Bayard dairy» in the oven
Served with charcuterie, potatoes and green salad

« À LA CARTE » SÉLECTION BOUCHÈRE SUIVANT L'ABATTAGE 33 €

Servi avec légumes de saison

« À LA CARTE » SÉLECTION DU POISSONNIER SUIVANT LA PÊCHE 33 €

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

Tartelette Chocolat – Caramel beurre salé et nougatine de grué 13 €

Chocolate tartlet – caramel and salted butter with grué nougatine

Ananas - Poché à la citronnelle, financier à la pistache et sorbet coco 12 €

Poached pineapple – lemongrass, pistachio financier and coconut sorbet

Pomme de Pin – Chicorée, orange et streusel cacao 12 €

Pinecone – chicory, orange and cocoa 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.