

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

- Velouté de courge - Toast de champignons forestiers, émulsion et copeaux de Tome des Bauges 15 €
Pumpkin soup velouté style – Wild mushroom toast, Tome des Bauges foam and shavings
- Rillettes de poisson - feuille d'endive, crème balsamique et éclat de châtaigne 16 €
Homemade fish rillettes – Endive leaf, balsamic cream and chestnut crumble
- Escargots de Bourgogne gratinés - Crème de Tamié 17 €
Burgundy snails au gratin – Tamié cheese cream
- Foie gras de canard mi-cuit - Ecrasé de pomme, pickles d'oignon 18 €
Homemade duck foie gras terrine – Crushed apple, onion pickles



PLATS MAIN COURSES

POISSONS FISH

- Filet de bar rôti - Déclinaison de carottes à la mandarine, beurre blanc aux agrumes 31 €
Roasted sea bass fillet – Variation of carrots with mandarin, citrus beurre blanc
- Saint-Jacques snackées - Potimarron d'automne, jus passion & bergamote 34 €
Pan-seared scallops – Autumn pumpkin, passion fruit and bergamot sauce
- 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

- Onglet de veau - Cannelloni de chou et champignons des bois, sauce aux baies roses 32 €
Veal hanger steak – Cannelloni of cabbage and wild mushrooms, pink peppercorn sauce
- Mignon de cerf rôti - Purée de céleri à la truffe, sauce au vin rouge 36 €
Roasted venison medallion – Truffle-infused celeriac purée, red wine jus
- Côte de Bœuf maturé (~500 g avec os) - Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffes 45 €
Aged ribeye steak on the bone, approx. 500 g – Mashed potatoes with truffle oil. (+ 5€ Menu Éveil des Sens)



VÉGÉTARIEN VEGETABLE 27 €

Cuisine du Marché
Straight from the market

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

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

Boite chaude à la truffe « Fondant d'Arly »

28 €



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

Baked « Fondant d'Arly » cheese with truffle – 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 chives 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

Écrasé de pomme & coing du jardin - sablé breton, confiture de lait

12 €

Apple & quince compote – Breton shortbread, dulce de leche

Pomme de Pin - caramel, praliné et noix

13 €

Pine cone – Caramel, praline and walnuts

Noix de coco - Fruits exotiques

14 €

Coconut – Tropical fruits

Le cube tout chocolat

14 €

The all-chocolate cube

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



Gaec les Délices Savoyard à Val de Chaise & Coopérative du Val d'Arly à Flumet

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

Please ask our staff if you need information on allergens.