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*

Terrine de légumes - Crumble de parmesan 15 €
Vegetable terrine – Parmesan crumble

Escargots de Bourgogne gratinés - Crème de Beaufort 16 €
Gratinated Burgundy snails, Beaufort cheese creamy

Asperges blanches - Brouillarde d'œuf, duo de mayonnaise fumée et aux herbes 17 €
White asparagus – Scrambled eggs, Duo smoked mayonnaise and herb mayonnaise

Raviole de gambas - Consommé à la citronnelle 17 €
Prawn ravioli – Lemongrass consommé

Foie gras de canard mi-cuit - Confit d'oignon rouge au miel de Savoie et Balsamique 18 €
Seared Duck Foie Gras – Red onion confit with Savoy honey and Balsamic

PLATS *MAIN COURSES*

POISSONS *FISH*

Dos de cabillaud - Risotto façon paëlla, beurre blanc au soja et confit de bergamote 31 €
Cod loin – Paella-style risotto, soy beurre blanc, and bergamot confit.

Turbot grillé - Piperade de légumes de saison et jus de passion et coco 33 €
Grilled turbot – Seasonal vegetable piperade with passion fruit and coconut 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*

Canard grillé - Patate douce, jus de volaille au foie gras et framboise 32 €
Grilled duck – Sweet potato, poultry jus with foie gras and raspberry.

Veau mijoté- Asperges vertes et champignons 31 €
Braised veal – Green asparagus and mushrooms.

Côte de Bœuf maturé - Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffes 40 €
Aged ribeye steak – Mashed potatoes with truffle oil. (+ 5€ Menu Éveil des Sens)

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

Galet de panacotta à la vanille - Rhubarbe confite, crumble amande et sorbet fraise. 12 €

Vanilla panna cotta stone – Candied rhubarb, almond crumble, and strawberry sorbet.

Macaron chocolat - Mousse gianduja, nougatine au grué 13 €

Chocolate macaron – Gianduja mousse, cacao nib nougatine.

Tartelette aux fraises - Caramel de balsamique et sorbet agrume basilic 13 €

Strawberry tartlet – Balsamic caramel and citrus basil sorbet.

Pomme de Pin - Chocolat, banane et caramel 14 €

Pine cone – Chocolate, banana, and caramel.

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.