

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

- Asperges** - Œuf parfait, copeaux de vieille tomme 16 €
Asparagus – slow-cooked egg and aged tomme cheese shavings
- Escargots de Bourgogne gratinés** - façon Berthoud 17 €
Burgundy snails au gratin – “Berthoud-style” with local cheese
- Tartare de Saint-Jacques** - coriandre et fruits exotiques 17 €
Scallop tartare – coriander and exotic fruits
- Foie gras de canard mi-cuit maison** - rhubarbe confite et gelée de coing du jardin 18 €
Homemade semi-cooked duck foie gras – candied rhubarb and quince jelly from the garden

PLATS MAIN COURSES

POISSONS FISH

- Filet de daurade royale** - cube de polenta au curry et petits pois, beurre citronné au soja 31 €
Royal sea bream fillet – curried polenta cube and green peas, lemon butter with soy sauce
- Cœur de thon** - fèves, lait de coco citronné et fruit de la passion 34 €
Tuna heart – broad beans, lemon coconut milk and passion fruit
- 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

- Canette** - spaghetti de patates douces, sauce au miel et fruits rouges 32 €
Duckling – sweet potato spaghetti, honey and red berry sauce
- Gigot d'agneau de 7 heures** - écrasé de pommes de terre, asperges vertes et jus au thym 36 €
Seven-hour lamb leg – mashed potatoes, green asparagus and thyme jus
- Côte de bœuf maturé (~500 g avec os)** - écrasé de pommes 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

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

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

Le merveilleux du Florimont - meringue, mousse chocolat, copeaux chocolat

12 €

The Florimont "Merveilleux" – meringue, chocolate mousse, chocolate shavings

Thérapie citronnée - surprise à assembler

13 €

Lemon Therapy – a surprise to assemble

Cylindre cacahuète, caramel et chocolat - façon snickers

14 €

Peanut, caramel and chocolate cylinder, Snickers-inspired

Fraise gourmande - crumble vanille et sorbet basilic

14 €

Gourmet strawberry – vanilla crumble and basil sorbet

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



Gaëc 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.