

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

Crème de Morilles et potimarron - Œuf paysan, graine de courge et lard fumée 16 €
Morel mushroom and pumpkin cream - farm egg, pumpkin seeds and smoked bacon

Escargots de Bourgogne gratinés - Crème de Tamié 17 €
Burgundy snails au gratin – Tamié cheese cream

Velouté de carotte à la mandarine et au gingembre - Melba et cube de foie gras 17 €
Carrot velouté with mandarin and ginger - melba toast and foie gras cube

Foie gras de canard mi-cuit maison - Confit d'oignons au vinaigre balsamique 18 €
House-made semi-cooked duck foie gras - balsamic onion confit

PLATS MAIN COURSES

POISSONS FISH

Dos de cabillaud - Crème de chou-fleur, espuma d'orange et estragon 31 €
Cod fillet - cauliflower cream, orange espuma and tarragon

Noix de Saint-Jacques de Dieppe snackées - Tranche de céleri rôti, émulsion à la truffe 34 €
Seared Dieppe scallops - roastedceleriac and truffle emulsion

Sélection du Poissonnier suivant la pêche 35 €
Servie avec légumes de saison

Fishmonger's Selection Depending on the Catch – Served with Seasonal Vegetables



VIANDES MEAT

Paleron de bœuf charolais confit 7 heures - Carottes glacées et jus cours 32 €
Seven-hour slow-cooked Charolais beef chuck - glazed carrots and reduced jus

Quasi de veau - Arancini et champignons des bois, sauce au lard fumé 36 €
Veal rump - arancini and wild mushrooms, smoked bacon sauce

Côte de Bœuf maturé (~500 g avec os) - Écrasé 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

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

Cheesecake au spéculoos - brisures de marrons glacés

12 €

Speculoos cheesecake - candied chestnut crumble

Tartelette à la panna cotta de chicorée - Marmelade d'oranges

13 €

Chicory panna cotta tartlet - orange marmalade

Pomme de Pin - Crèmeux Valrhona façon Belle-Hélène

14 €

Pine cone dessert - Valrhona chocolate crémeux, Belle Hélène style

Mont-Blanc - Mousse de pain d'épices, écrasé de pommes et coings du jardin

14 €

Mont Blanc-style dessert - gingerbread mousse, apple and quince compote

Coupe de glace fait maison

(Nos parfums 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.

Menu Florimont



**Menu proposé exclusivement le soir du lundi au vendredi,
ainsi que le dimanche au déjeuner.**

CRÈME DE MORILLES ET POTIMARRON
Œuf paysan, graine de courge et lard fumée

ou

ESCARGOTS DE BOURGOGNE GRATINÉS
Crème de Tamié

DOS DE CABILLAUD
Crème de chou-fleur, espuma d'orange et estragon

ou

PALERON DE BŒUF CHAROLAIS CONFIT 7 HEURES
carottes glacées et jus cours

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS MONTAGNES



ou

FAISSELLE

Coulis de fruits ou ciboulette et échalotes ou crème

CHEESECAKE AU SPÉCULOOS
Brisures de marrons glacés

ou

TARTELETTE A LA PANNA COTTA DE CHICORÉE
Marmelade d'oranges

Entrée + Plat + Dessert

43 euros

Entrée + Plat + Fromages + Dessert

49 euros

Menu Charvin

脊

**Menu proposé exclusivement le soir du lundi au vendredi,
ainsi que le dimanche au déjeuner.**

AMUSE-BOUCHE

VELOUTÉ DE CAROTTE A LA MANDARINE ET AU GINGEMBRE

Melba et cube de foie gras

ou

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT

Confit d'oignons au vinaigre balsamique

NOIX DE SAINT-JACQUES DE DIEPPE SNACKÉES

Tranche de céleri rôti, émulsion à la truffe

ou

QUASI DE VEAU

Arancini et champignons des bois, sauce au lard fumé

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS MONTAGNES



ou

FAISSELLE

Coulis de fruits ou ciboulette et échalotes ou crème

MONT-BLANC

Mousse de pain d'épices, écrasé de pommes et coings du jardin

ou

POMME DE PIN

Crèmeux Valrhona façon Belle-Hélène

Amuse-Bouche + Entrée + Plat + Dessert

52 euros

Amuse-Bouche + Entrée + Plat + Fromages + Dessert

56 euros

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

Menu *Eveil des Sens*

脊

**Menu proposé exclusivement le soir du lundi au vendredi,
ainsi que le dimanche au déjeuner.**

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉE AU CHOIX

Sélectionnez votre entrée parmi notre carte

TROU SAVOYARD

Sorbet pomme et génépi

PLAT AU CHOIX

Laissez-vous tenter par l'un de nos plats signatures

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS MONTAGNES



ou

FAISSELLE

Coulis de fruits ou ciboulette et échalotes ou crème

DESSERT AU CHOIX

Terminez sur une note sucrée avec un dessert de votre choix

MIGNARDISES

64 euros

Pour les allergènes, nous vous prions de bien vouloir vous rapprocher du personnel.
Please ask our staff if you need information on allergens.