

C A R T E

Terre & Plaisir

Carte Automne 2026

Cuisine faite maison · établissement Maître Restaurateur
Homemade cuisine · certified Maître Restaurateur establishment

ENTRÉES STARTERS

Disque de butternut rôti – Œuf parfait, graine de courge et tuile de parmesan <i>Roasted butternut squash – slow-cooked egg, pumpkin seeds and Parmesan crisp</i>	16 €
Terrine de veau et foie de veau – trompette de la mort, noix et gelée de muscat <i>Veal and calf's liver terrine – black trumpet mushrooms, walnuts and Muscat wine jelly</i>	17 €
Tartare forestier – champignons selon arrivage, filet de canette fumé maison et œuf paysan <i>Woodland mushroom tartare – mushrooms according to the day's delivery, house-smoked duck breast and farm egg</i>	17 €
Escargots de Bourgogne gratinés – Crème de Beaufort <i>Burgundy snails au gratin – Beaufort cheese cream</i>	18 €
Foie gras de canard façon opéra – Pain d'épices à l'orange <i>Duck foie gras "opéra" – orange gingerbread</i>	19 €

PLATS MAIN COURSES

POISSONS FISH

Pavé de saumon Bømlo (Norvège) – Purée de panais-passion, sauce vierge <i>Bømlo salmon fillet – parsnip and passion fruit purée, sauce vierge (olive oil, tomato and herb dressing)</i>	31 €
Noix de Saint-Jacques de Dieppe snackées – Gâteau de carottes, émulsion de mangue et gingembre <i>Pan-seared Dieppe scallops – savoury carrot cake, mango and ginger emulsion</i>	34 €
Sélection du poissonnier suivant la pêche – Servie avec légumes de saison <i>Fishmonger's selection, according to the day's catch – seasonal vegetables</i>	35 €

VIANDES MEAT

Paleron de bœuf confit 7h – Potimarron et châtaignes, jus court <i>Seven-hour slow-cooked beef chuck – red kuri squash and chestnuts, reduced jus</i>	32 €
Côte de veau – Choux verts et champignons des bois <i>Veal chop – green cabbage and woodland mushrooms</i>	36 €
Côte de bœuf maturée (~500 g, avec os, pièce individuelle) – Écrasé de pommes de terre à la truffe <i>Dry-aged beef rib (approx. 500 g, bone-in, single serving) – crushed potatoes with truffle</i>	45 €

VÉGÉTARIEN VEGETARIAN

Cuisine du marché – Au gré des légumes de saison et de l'inspiration du chef - version végane sur demande <i>Market cuisine – guided by seasonal vegetables and the chef's inspiration (vegan version on request)</i>	27 €
---	------

Prix nets en euros, taxes et service compris.

All prices in euros, taxes and service included.

Viandes nées, élevées et abattues – bœuf : Allemagne · veau et poulet : France.

Meat born, raised and slaughtered in – beef: Germany · veal and chicken: France.

Cuisine faite maison à partir de produits bruts · produits de saison : merci de votre compréhension si un plat venait à manquer.

All dishes are homemade from fresh, unprocessed ingredients · seasonal produce: please bear with us if a dish is unavailable.

Allergènes : information détaillée disponible – demandez à notre équipe · une carafe d'eau vous est offerte sur demande.

Allergen information available – please ask our team · a carafe of water is offered free of charge on request.

Le Chalet Florimont

1006 rue du Champ Canon, 74210 Saint-Ferréol · 04 50 44 50 05 · www.hotelflorimont.com

C A R T E

Terre & Plaisir

Carte Automne 2026

Cuisine faite maison · établissement Maître Restaurateur
Homemade cuisine · certified Maître Restaurateur establishment

NOS SALADES REPAS MEAL SALADS

Servies du lundi au vendredi – served Monday to Friday

- Salade Savoyarde** – Salade, croûte de Délice Savoyard, jambon cru de Savoie et noix 17 €
Savoyard salad – salad leaves, baked Délice Savoyard cheese on toast, Savoie cured ham and walnuts
- Salade d'automne** – Salade, pomme de terre, lard paysan, champignons, châtaignes 17 €
Autumn salad – salad leaves, potato, farmhouse bacon, mushrooms and chestnuts

SUGGESTION SAVOYARDE DU MOMENT SAVOYARD SUGGESTION

- Boîte chaude « Fondant d'Arly »** – Fromage fondu au four, charcuteries, pommes de terre et salade verte 25 €
Baked "Fondant d'Arly" – cured meats, potatoes and green salad
- Boîte chaude à la truffe « Fondant d'Arly »** – Fromage fondu au four à la truffe, charcuteries, pommes de terre et salade verte 28 €
Baked "Fondant d'Arly" with truffle – cured meats, potatoes and green salad

FROMAGES CHEESES

- Faisselle** – Crème, coulis de fruits ou ciboulette et échalotes 6 €
Faisselle, fresh curd cheese – cream, fruit coulis, or chives and shallots
- Plateau de fromages de nos montagnes** – Cinq fromages affinés, prix par personne 13 €
Cheese platter from our mountains – five matured cheeses, served per person

DESSERTS DESSERTS

À commander en début de repas – please order at the beginning of your meal

- Pomme confite** – Caramel, glace vanille et gelée de coing 12 €
Slow-cooked apple – caramel, vanilla ice cream and quince jelly
- Feuille de panna cotta** – Montée à la chicorée, gelée d'agrumes et sorbet pamplemousse 13 €
Chicory panna cotta – citrus jelly and grapefruit sorbet
- Cube aux trois chocolats** – Sorbet extra bitter (Valrhona) 14 €
Three-chocolate cube – Extra Bitter chocolate sorbet (Valrhona)
- Pomme de pin gianduja** – Cœur praliné et noix de pécan 14 €
Gianduja chocolate pine cone – praline centre and pecans
- Nos glaces et sorbets, fabriqués ici** – Le choix change au fil des saisons, demandez les parfums du jour
Our own ice creams and sorbets, churned in-house – flavours change with the season, ask for today's flavours

1 boule 4,50 € · 2 boules 8,00 € · 3 boules 11,00 €

Prix nets en euros, taxes et service compris.

All prices in euros, taxes and service included.

Viandes nées, élevées et abattues – bœuf : Allemagne · veau et poulet : France.

Meat born, raised and slaughtered in – beef: Germany · veal and chicken: France.

Cuisine faite maison à partir de produits bruts · produits de saison : merci de votre compréhension si un plat venait à manquer.

All dishes are homemade from fresh, unprocessed ingredients · seasonal produce: please bear with us if a dish is unavailable.

Allergènes : information détaillée disponible – demandez à notre équipe · une carafe d'eau vous est offerte sur demande.

Allergen information available – please ask our team · a carafe of water is offered free of charge on request.

Le Chalet Florimont

1006 rue du Champ Canon, 74210 Saint-Ferréol · 04 50 44 50 05 · www.hotelflorimont.com