

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

Gaspacho vert - Poivron vert, concombre, fromage frais <i>Green gazpacho – Green pepper, cucumber & fresh cheese</i>	15 €	
Escargots de Bourgogne gratinés - Crème de Beaufort <i>Gratinated Burgundy snails, Beaufort cheese creamy</i>	16 €	
Tartare d'avocat et crabes - Gelée de citron vert et coriandre <i>Avocado & crab tartare – Lime jelly & coriander</i>	17 €	
Foie gras de canard mi-cuit - Confit d'oignon rouge au miel de Savoie et Balsamique <i>Seared Duck Foie Gras – Red onion confit with Savoy honey and Balsamic</i>	18 €	
	Entrée	Plat
Salade façon césar - Poulet, parmesan, croûtons, tomate cerise <i>Caesar-style salad – Chicken, parmesan, croutons & cherry tomatoes</i>	16 €	24 €



PLATS MAIN COURSES

POISSONS FISH

Gambas grillées - Riz vénéré et purée de petit pois à la menthe <i>Grilled prawns – Black rice & minted pea purée</i>	31 €
Thon rouge de ligne de Méditerranée - Spaghetti de courgettes, sauce mangue et citron vert <i>Mediterranean line-caught tuna – Zucchini spaghetti, mango & lime sauce</i>	34 €
Sélection du Poissonnier suivant la pêche Servi avec légumes de saison <i>Fishmonger's Selection Depending on the Catch – Served with Seasonal Vegetables</i>	35 €



VIANDES MEAT

Pluma de cochon ibérique - Palet de pomme de terre grillé, piquillos, sauce aux épices <i>Iberian pork pluma – Grilled potato cake & spiced sauce</i>	32 €
T-bone de veau - Caviar d'aubergines et morilles <i>Veal T-bone – Eggplant caviar & morel mushrooms</i>	36 €
Côte de Bœuf mûré - Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffes <i>Aged ribeye steak – Mashed potatoes with truffle oil. (+ 5€ Menu Éveil des Sens)</i>	45 €



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

Boîte 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

Boîte 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 *

Cheese platter of our mountains



13 €

DESSERTS

À commander en début de repas / Please order at the start of your meal

La Classique Île flottante - Caramel

12 €

The Classic Floating Island – Caramel sauce

Dacquoise - Crème tonka, fruits rouges et sorbet à la mélisse

13 €

Dacquoise – Tonka cream, red berries & lemon balm sorbet

Gros rocher gourmand - Inspiration Ferrero

14 €

Giant gourmet rocher – Ferrero-style inspiration

Pomme de Pin - Framboise, cassis et crumble vanille bourbon

14 €

Pine cone – Raspberry, blackcurrant & crunchy vanilla crumble

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.