

C A R T E
Terre & Plaisir
Carte Été 2026

Cuisine faite maison · établissement Maître Restaurateur

ENTRÉES STARTERS

Tartare de tomates et crabe – Avocat et coriandre <i>Tomato and crab tartare – Avocado and coriander</i>	16 €
Millefeuille de saumon fumé maison – Chèvre frais et ciboulette <i>House-smoked salmon millefeuille – Fresh goat cheese and chives</i>	17 €
Escargots de Bourgogne gratinés – Crème de Délices Savoyard (Ferme Hudry) <i>Burgundy snails au gratin – Délices Savoyard cheese cream (Ferme Hudry)</i>	18 €
Foie gras de canard mi-cuit maison – Gelée de mûres et coing du jardin <i>House-made duck foie gras mi-cuit – Blackberry and garden quince jelly</i>	19 €

PLATS MAIN COURSES

POISSONS FISH

Gambas snackées – Spaghetti de courgettes, <i>émulsion de passion et d'estragon</i> , nougatine de sésame <i>Seared king prawns – Courgette spaghetti, passion fruit and tarragon emulsion, sesame nougatine</i>	31 €
Bar entier en portefeuille – Piperade de légumes, beurre blanc au soja <i>Whole butterflied sea bass – Vegetable piperade, soy beurre blanc</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

Suprême de volaille fermière « label rouge » Risotto d'épeautre crémeux au chorizo et aux morilles <i>Free-range chicken supreme – Creamy spelt risotto with chorizo and morels</i>	32 €
Quasi de veau – Purée de céleri à la vanille, petits pois et jus court <i>Veal rump – Vanilla celeriac purée, peas and reduced jus</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.

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

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

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

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 Été 2026

Cuisine faite maison · établissement Maître Restaurateur

NOS SALADES REPAS MEAL SALADS

Servies du lundi au vendredi – served Monday to Friday

Chèvre chaud & miel – Salade, tomate, noix, toasts de chèvre, miel <i>Warm goat cheese & honey – lettuce, tomato, walnuts, goat cheese toasts, honey</i>	17 €
Salade César – Salade, poulet, parmesan, tomate, croûtons, œufs, sauce césar <i>Caesar salad – lettuce, chicken, parmesan, tomato, croutons, eggs, Caesar dressing</i>	17 €
Tomate & mozzarella – Tomates de couleur, mozzarella di bufala, pesto, pignons, sorbet basilic <i>Tomato & mozzarella – colourful tomatoes, buffalo mozzarella, pesto, pine nuts, basil sorbet</i>	17 €

SUGGESTION SAVOYARDE DU MOMENT SAVOYARD SUGGESTION

Boîte chaude « Fondant d'Arly » – Fromage fondu au four, charcuteries, pommes de terre et salade verte <i>Baked "Fondant d'Arly" cheese – cured meats, potatoes and green salad</i>	25 €
Boîte chaude à la truffe « Fondant d'Arly » – Fromage fondu au four à la truffe, charcuteries, pommes de terre et salade verte <i>Truffle baked "Fondant d'Arly" cheese – cured meats, potatoes and green salad</i>	28 €

FROMAGES CHEESES

Faisselle – Crème, coulis de fruits ou ciboulette et échalotes <i>Faisselle, fresh curd cheese – cream, fruit coulis or chives and shallots</i>	6 €
Plateau de fromages de nos montagnes <i>Cheese platter from our mountains</i>	13 €

DESSERTS DESSERTS

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

Gaspacho – Pêche et abricot à la neige, sorbet basilic <i>Gaspacho – Peach and apricot with meringue, basil sorbet</i>	12 €
Cerise gourmande – Mousse griotte, cœur amarena, streusel amaretto <i>Cherry indulgence – Morello cherry mousse, amarena heart, amaretto streusel</i>	14 €
Pavlova – Fruits rouges et chantilly à la pistache <i>Pavlova – Red berries and pistachio chantilly</i>	13 €
Opéra tout chocolat <i>All-chocolate opéra</i>	14 €
Coupe de glace « fait maison » – Nos parfums de glaces et sorbets de saison <i>Homemade ice cream – our seasonal ice cream and sorbet flavours</i>	1 boule 4,50 € · 2 boules 8,00 € · 3 boules 11,00 €

Prix nets en euros, taxes et service compris.

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

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

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

Le Chalet Florimont

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