

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 - graine de courge et lard fumée <i>Morel mushroom and pumpkin velouté - toasted pumpkin seeds and smoked bacon</i>	16 €
Escargots de Bourgogne gratinés - Crème de Tamié <i>Burgundy snails au gratin – Tamié cheese cream</i>	17 €
Velouté de carotte à la mandarine et au gingembre - Melba et cube de foie gras <i>Carrot velouté with mandarin and ginger - melba toast and foie gras cube</i>	17 €
Foie gras de canard mi-cuit maison - confit d'oignons au vinaigre balsamique <i>House-made semi-cooked duck foie gras - balsamic onion confit</i>	18 €

PLATS MAIN COURSES

POISSONS FISH

Dos de cabillaud - crème de chou-fleur, espuma d'orange et estragon <i>Cod fillet - cauliflower cream, orange espuma and tarragon</i>	31 €
Noix de Saint-Jacques de Dieppe snackées - tranche de céleri rôti, émulsion à la truffe <i>Seared Dieppe scallops - roastedceleriac and truffle emulsion</i>	34 €
Sélection du Poissonnier suivant la pêche Servie avec légumes de saison <i>Fishmonger's Selection Depending on the Catch – Served with Seasonal Vegetables</i>	35 €



VIANDES MEAT

Paleron de bœuf charolais confit 7 heures - carottes glacées et jus cours <i>Seven-hour slow-cooked Charolais beef chuck - glazed carrots and reduced jus</i>	32 €
Quasi de veau - arancini et champignons des bois, sauce au lard fumé <i>Veal rump - arancini and wild mushrooms, smoked bacon sauce</i>	36 €
Côte de Bœuf maturé (~500 g avec os) - Ecrasé de pomme de terre à l'huile de truffes <i>Aged ribeye steak on the bone, approx. 500 g – Mashed potatoes with truffle oil. (+ 5€ Menu Éveil des Sens)</i>	45 €



VÉGÉTARIEN VEGETABLE 27 €

Cuisine du Marché
Straight from the market

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.