

# 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 16 €  
*Morel mushroom and pumpkin velouté - toasted 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 - roasted celeriac and truffle emulsion*
- Sélection du Poissonnier suivant la pêche 35 €  
Servi 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) - Ecrasé 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*

# 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 - Crémeux 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 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.*