

M E N U

Charvin

Automne 2026

Cuisine faite maison · établissement Maître Restaurateur

Menu proposé exclusivement le soir du lundi au vendredi, ainsi que le dimanche au déjeuner.

AMUSE-BOUCHE

TERRINE DE VEAU ET FOIE DE VEAU

Trompette de la mort, noix et gelée de muscat

Ou

TARTARE FORESTIER

Champignons selon arrivage, filet de canette fumé maison et œuf paysan

Ou

FOIE GRAS DE CANARD FAÇON OPERA

Pain d'épices à l'orange

NOIX DE SAINT-JACQUES DE DIEPPE SNACKEES

Gâteau de carottes, émulsion de mangue et gingembre

ou

COTE DE VEAU

Choux verts et champignons des bois

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOS MONTAGNES

ou

FAISSELLE

Coulis de fruits ou ciboulette et échalotes ou crème

FEUILLE DE PANNA COTTA

Montée aux agrumes et sorbet pamplemousse

ou

CUBE AUX TROIS CHOCOLATS

Sorbet caraïbe (Valrhona)

Amuse-Bouche + Entrée + Plat + Dessert **52 €**

Amuse-Bouche + Entrée + Plat + Fromages + Dessert **56 €**

Pour les allergènes, nous vous prions de bien vouloir vous rapprocher du personnel.

Le Chalet Florimont

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