

LA CARTE

LES PLANCHES À PARTAGER: 17€

- Planche de Fromages de notre ferme et producteurs locaux
- Planche de Charcuterie de notre boucherie **Terroirs des Alpes**
- Planche Mixte

LES ENTRÉES

BURRATA JAMBON CRU : 11€

Burrata crémeuse, jambon cru de Savoie, huile d'olive « Castelines » BIO des Baux de Provence, basilic

FOIE GRAS POELE : 13€

Pain d'épices, spéculos et chutney de poire aux épices

NUAGE D'OEUF : 12€

Butternut, noisettes et châtaignes

POIREAUX CONFITS : 10€

Jambon cru de la forêt noire et mayonnaise à l'huile de poireau

ESCARGOTS DE POISY : 13€

Pleurotes, carvi et crème de tomme douce de notre ferme

SALSIFI ET VEAU MARINÉ : 12€

Pignons, cébettes et huile de truffe blanche

LES PLATS

BURGER DU FLORILÈGE : 18€

Viande et fromage fumé de notre ferme, sauce barbecue maison, oignons confits, lard grillé, frites maison et salade

RISOTTO : 18€

Epeautre cuit comme un risotto, lard, crème de châtaignes, trompettes de la mort

DOS DE CABILLAUD 21€

Endives braisées en croûte de noisettes et céleri branche, sauce à la noisette torréfiée

OMBLE CHEVALIER 24€

Riz vénéré, salsifis et jus de homard

TARTARE DE BŒUF 19€

Coupé au couteau, pesto de poivrons, tomates confites, parmesan, noix de cajou et frites maison

BOEUF DE NOTRE FERME CONFIT 21€

Paleron de bœuf confit une nuit, légumes racines, crème de pomme de terre fumée et poudre d'oignon brûlé

GIBIER 24€

Dos de chevreuil, butternut, poire pochée au vin, ketchup de betterave et baies de genièvre

ASSIETTE DE FROMAGES DE NOTRE FERME : 7€

TROUS NORMANDS : 6€

MANDARINE

Sorbet mandarine, liqueur mandarine Napoléon

POIRE

Sorbet poire, eau de vie de poire

CITRON

Sorbet citron/basilic, limoncello

LES DESSERTS

TARTELETTE CITRON VERT 9€

Crème légère au citron vert et chocolat blanc, ananas et coriandre

MERINGUE PAVLOVA 8€

Façon Mont Blanc, confit de mandarine et crème aux marrons

CHOUX GOURMANDS 8€

Crème au chocolat, cacahuète et caramel

DESSERT DU JOUR : 7€

Consulter nos serveurs

LES COUPES GLACÉES 7.9€

Café, Chocolat ou Caramel liégeois : 1 boule vanille, 2 boules café, chocolat ou caramel au beurre salé, coulis (café, chocolat ou caramel), chantilly maison.

Dame Blanche : 3 boules vanille, coulis de chocolat, éclats de meringue et chantilly maison.

Florilège : 1boule fruits rouges, 1boule myrtille, 1boule yaourt, spéculos, coulis de fruits rouges, fruits frais et chantilly maison

Gourmande : 1boule spéculos, 1boule vanille, 1boule caramel au beurre salé, crème de marrons, coulis de caramel, fruits secs, chantilly maison

COMPOSEZ VOTRE COUPE

1 boule : 2,5€ / 2 boules : 4.9€ / 3 boules : 6.5€

Suppléments chantilly maison, coulis fruits rouges, chocolat, caramel, amandes effilées, fruits secs, éclats de meringue, crème de marron : 1.3 €

Nos parfums de glaces : Vanille, café, caramel au beurre salé, spéculos, menthe/chocolat, Yaourt, bubble gum, ourson

Nos parfums de sorbets : chocolat, fraise, fruits rouges, ananas, myrtille, citron/basilic, mandarine, poire