

Restaurant
Bar
Lounge
Terrasse
Lac

LE FLORIS

FAMILLE ROQUES

Chef Valentin Poirier

Gault & Millau



— 13|20 —



Le Floris, c'est avant tout vivre ensemble.

La famille Roques, le Chef Valentin Poirier et sa brigade, ainsi que toute l'équipe de salle dirigée par Thomas Fraire, sont ravis de vous accueillir au Floris.

C'est la passion du métier qui pousse nos équipes à vous partager des émotions pour vivre un instant unique.

Nous sommes de fervents défenseurs de la qualité et du manger local. Nous favorisons les producteurs locaux et nous nous appliquons à respecter la valeur de chaque produit et sa saisonnalité.

Notre cuisine est harmonieuse, goûteuse mais, avant tout, extrêmement aventureuse.

Toute l'équipe vous invite à vivre une expérience unique avec nous.

_À PARTAGER (OU PAS...)

Falafels / herbes fraîches / sésame / citron vert V <i>Falafel / fresh herbs / sesame / lime</i>	14.-
Tarama blanc / ciboulette / grenades / huile d'olive <i>White tarama / chives / pomegranate / olive oil</i>	16.-
Baos de crevettes / kimchi / coriandre / chou blanc <i>Shrimps baos / kimchi / coriander / white cabbage</i>	16.-
Croc' Truffe / pousses d'épinard V <i>Truffle croque monsieur / baby spinach</i>	16.-
Dim sum à la joue de boeuf / teriyaki / soja / gingembre <i>Dim sum with beef cheek / teriyaki / soy / ginger</i>	16.-
Malakoffs au gruyère suisse / fumés aux herbes aromatiques V <i>Swiss gruyère malakoff / smoked with aromatic herbs</i>	16.-
Agneau croustillant / yaourt aux herbes / harissa <i>Crispy lamb / yogurt with herbs / harissa</i>	16.-
Ailerons de poulet laqués / miel / citron vert / oignons crispy <i>Lacquered chicken wings / honey / lime / crispy onions</i>	16.-

_CÔTÉ CAVIAR

30g

Caviar Kasnodar Baerii Royal	85.-
Caviar Antonius Oscière	195.-

_ENTRÉES

Tourteau en deux façons / orange sanguine / estragon / graines de moutarde <i>Crab in two way / blood orange / tarragon / mustard seeds</i>	28.-
Escargots en raviole / lentins de chêne / espuma d'ail / persil / cresson de Fontaine <i>Snails in ravioli / mushrooms / garlic espuma / parsley / watercress</i>	25.-
Royale de foie gras de canard / retour de sous-bois / éclats de noisettes <i>Royal duck foie gras / return of the undergrowth / hazelnut</i>	26.-
Oeuf frit d'Anières / velouté d'antan truffé / émulsion à la brisure de truffe V <i>Anières fried egg / truffled old-fashioned velouté / truffle emulsion</i>	22.-

_POISSONS

Saint-Jacques dorées / mousseline de courge / endive cuite et crue / beurre d'agrumes <i>Golden scallops / squash mousseline / cooked and raw endive / citrus butter</i>	48.-
Retour de la criée / salsifis dorés / compotée de choux / jus court <i>Return from fishing / golden salsify / cabbage compote / short juice</i>	46.-
Perches du Lac Léman de Romain Gindre / frites fraîches / salade verte (selon arrivage) <i>Perch from the Lake of Geneva / french fries / green salad (depending on arrival)</i>	52.-
Perches d'ailleurs / frites fraîches / salade verte <i>Perch from elsewhere / french fries / green salad</i>	42.-
Bouillabaisse en 3 services / 4 personnes minimum / sur demande 48h à l'avance <i>Bouillabaisse for minimum 4 people /served in 3 times - on request 48 hours before</i>	120.-/pers

_VIANDES

Noisette de chevreuil / céleri en mousseline / chou pommé / airelles / sauce Grand Veneur <i>Venison / celery in mousseline / cabbage / cranberries / Grand Veneur sauce</i>	52.-
Pigeon vendéen en deux cuissons / blettes en risotto / mousseline de carottes / genièvres <i>Vendée pigeon cooked twice / chard in risotto / carrot mousseline / juniper</i>	47.-
Joue de boeuf confite / pressé de pommes de terre / brioche tiède / sauce Périgourdine <i>Confited beef cheek / pressed potatoes / warm brioche / Périgourdine sauce</i>	45.-
Burger du Floris / crispy de poulet / coleslaw / salade romaine / pickles oignons <i>Floris burger / chicken crispy / coleslaw / romaine salad / onion pickles</i>	32.-
À partager : côte de boeuf à l'os ou selle de chevreuil - garnitures au choix (2 personnes) <i>To share: rib of beef on the bone or saddle of venison - toppings of your choice (2 people)</i>	Prix au poids

_À (RE)DÉCOUVRIR

Linguini / premières truffes / crème de parmesan V <i>Linguini / first truffles / parmesan cream</i>	49.-
Agnolotti del Plin / champignons d'automne / Etivaz V <i>Agnolotti del Plin / autumn mushrooms / Etivaz cheese</i>	36.-
Salade mêlée V <i>Mixed salad</i>	18.-

_MENU DÉCOUVERTE

89.-

Amuse-bouche du chef
Chef Amuse-bouche

Royale de foie gras de canard / retour de sous-bois / éclats de noisettes
Royal duck foie gras / return of the undergrowth / hazelnut

OU

Oeuf frit d'Anières / velouté d'antan truffé / émulsion à la brisure de truffe
Anières fried egg / truffled old-fashioned velouté / truffle emulsion

Joue de boeuf confite / pressé de pommes de terre / brioche tiède / sauce Périgourdine
Confited beef cheek / pressed potatoes / warm brioche / Périgourdine sauce

OU

Saint-Jacques dorées / mousseline de courge / endive cuite et crue / beurre d'agrumes
Golden scallops / squash mousseline / cooked and raw endive / citrus butter

Dessert au choix
Dessert of your choice

_MENU EN TOUTE CONFIANCE

120.-

Le chef et sa brigade vous proposent un menu sur-mesure.
Servi en 7 temps, ce menu est proposé pour l'ensemble des convives.
Dernière commande : 13h30 pour le déjeuner et 21h00 pour le dîner.

The chef and his brigade offer you a tailor-made menu.
Served in 7 courses, this menu is offered for all guests.
Last order: 1:30 p.m. for lunch and 9:00 p.m. for dinner.

_BRUNCH DU FLORIS

85.-

Notre buffet dominical se compose de mets aux effluves subtiles et variées pour vous faire découvrir de nouvelles saveurs sucrées et salées chaque dimanche.

Tous les dimanches de 11h30 à 15h30

De 0 à 5 ans: offert

De 6 à 11 ans: 45.-

À partir de 12 ans: 85.-

_FROMAGES AFFINÉS

16.-

La sélection de fromages du chef

Chef's cheese selection

_UN PEU DE DOUCEUR

Le chocolat / émulsion noisette / douceur de sapin

14.-

Chocolate / hazelnut emulsion / fir sweetness

Baba du Floris / rhum, limoncello ou chartreuse (au choix) / crème vanillée

16.-

Baba du Floris / rum, limoncello or chartreuse (to choose) / vanilla cream

Mont-Blanc / crème de marron / sorbet cassis

14.-

Mont-blanc / chestnut cream / blackcurrant

Riz au lait / maïs soufflé / fève de tonka

14.-

Rice pudding / popcorn / tonka bean

Café gourmand

16.-

Gourmet coffee

Glaces maison - *Home made ice cream* :

4.-/boule

Chocolat, Vanille, Café, Caramel

Chocolate, Vanilla, Coffee, Caramel

Sorbets maison - *Home made sorbets*:

4.-/boule

Citron, Pêche, Fraise, Framboise, Exotique

Lemon, Peach, Strawberry, Raspberry, Exotic

_ORIGINES DE NOS METS

POISSONS :

- Perche du Lac Léman
- Perche d'ailleurs : Pologne
- Tourteau : Atlantique Nord-Est
- Saint-Jacques : France
- Crevettes : Vietnam

VIANDES :

- Boeuf / Agneau : Suisse
- Foie gras / Pigeon / Poulet : France
- Chevreuil : Autriche

V: Végétarien

Liste des allergènes sur demande

