

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 L'APÉRITIF

Tarama blanc / ciboulette / grenades / huile d'olive extra vierge <i>White tarama / chives / pomegranate / extra virgin olive oil</i>	16.-
Croc' Truffe / fromage frais / jeunes pousses / parmesan V <i>Truffle croque monsieur / fresh cheese / young shoots / parmesan</i>	16.-
Dim sum / boeuf confit / sésame grillé / sauce soja <i>Dim sum / candied beef / grilled sesame / soy sauce</i>	16.-
Malakoffs au gruyère suisse / mignonnette de poivre V <i>Swiss gruyère malakoff / pepper</i>	14.-

_CÔTÉ CAVIAR

30g

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

_ENTRÉES

Carpaccio de Saint-Jacques / algues Nori / vinaigrette yuzu / perles balsamique <i>Scallop carpaccio / Nori seaweed / yuzu vinaigrette / balsamic pearls</i>	28.-
Escargots du Mont-d'Or / shiitaké / espuma d'ail / persil / cresson <i>Mont-d'Or snails / shiitake / garlic foam / 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 croustillant / Truffe melanosporum / velouté de légumes anciens V <i>Crispy egg / melanosporum truffle / old vegetables soup</i>	22.-
Salade mêlée / légumes croquants / vinaigrette Floris V <i>Mixed salad / crunchy vegetables / Floris vinaigrette</i>	18.-

_PLATS

Saint-Jacques de Dieppe / mousseline de courge / endive cuite et crue / beurre d'agrumes <i>Dieppe's scallops / squash mousseline / cooked and raw endive / citrus butter</i>	49.-
Retour de la criée / compotée de chou / oignons grelots / sauce au Chasselas d'Anières <i>Return from fishing / cabbage compote / pearl onions / Anières Chasselas sauce</i>	46.-
Joue de boeuf confite / mille-feuille de pommes de terre / brioche tiède / sauce Périgueux <i>Confited beef cheek / potatoes mille-feuille / warm brioche / Périgueux sauce</i>	46.-
Suprême de chapon / farci au foie gras / topinambour / sauce au vin jaune / morilles <i>Capon supreme / stuffed with foie gras / Jerusalem artichoke / yellow wine sauce / morels</i>	48.-

_TOUT AU LONG DE L'ANNÉE

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.-
Burger du Floris / steak haché / champignons / pickles / Appenzeller / frites fraîches <i>Floris burger / minced steak / mushrooms / pickles / Appenzeller / fresh fries</i>	32.-
Linguini / truffe Melanosporum / roquette / parmesan V <i>Linguini / Melanosporum truffle / parmesan</i>	49.-
Agnolotti del Plin / champignons d'hiver / Etivaz / émulsion noisette V <i>Agnolotti del Plin / winter mushrooms / Etivaz cheese / hazelnut foam</i>	36.-
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

_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 croustillant / Truffe melanosporum / velouté de légumes anciens
Crispy egg / melanosporum truffle / old vegetables soup

Joue de boeuf confite / mille-feuille de pommes de terre / brioche tiède / sauce Périgueux
Confited beef cheek / potatoes mille-feuille / warm brioche / Périgueux sauce

OU

Saint-Jacques de Dieppe / mousseline de courge / endive cuite et crue / beurre d'agrumes
Dieppe 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 à l'aveugle.
Servi en 6 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 6 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 15h

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

Chocolate / hazelnut emulsion / fir sweetness

14.-

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

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

16.-

Mont-Blanc / crème de marron / sorbet cassis

Mont-blanc / chestnut cream / blackcurrant

14.-

Riz au lait / maïs soufflé / fève de tonka

Rice pudding / popcorn / tonka bean

14.-

Café gourmand

Gourmet coffee

16.-

Glaces maison - *Home made ice cream* :

Chocolat, Vanille, Café, Caramel

Chocolate, Vanilla, Coffee, Caramel

4.-/boule

Sorbets maison - *Home made sorbets*:

Citron, Pêche, Fraise, Framboise, Exotique

Lemon, Peach, Strawberry, Raspberry, Exotic

4.-/boule

_ORIGINES DE NOS METS

POISSONS :

- Perche du Lac Léman
- Perche d'ailleurs : Pologne
- Saint-Jacques : France

VIANDES :

- Boeuf : Suisse
- Foie gras : France
- Chapon : France
- Escargot : Suisse

V: Végétarien

Liste des allergènes sur demande

