



## LA TABLE FLORALIE S'ENGAGE

à promouvoir la richesse du terroir Savoyard,  
grâce à tous ses producteurs et artisans locaux  
qui œuvrent chaque jour pour une logique  
d'économie circulaire et environnementale.

Notre cuisine n'est pas uniquement française.  
Vous y trouverez des condiments, des épices,  
des techniques que nous avons découvert  
lors de nos voyages.

Nous vous garantissons une cuisine  
faite-maison, au gré des arrivées et des  
approvisionnements.

Bienvenue chez nous !

Alicia & Florian

**La vigne...** fil conducteur  
de votre expérience gastronomique

**Vigne** – latin *vinea*, de *vinum*, vin

1. Arbrisseau grimpant (vitacée)  
dont une espèce cultivée produit le raisin.
2. Terrain planté de vigne cultivée.

Synonymes : clos – treille – vignoble

**Gastronomie** – du grec *gastronomia*

Art de la bonne chair : cuisine, vin, ordonnance des repas

À La Table Floralie, nous vous proposons un retour aux sources à travers l'interprétation littérale de la gastronomie française, classée au Patrimoine Mondial Immatériel de l'UNESCO, et qui fait rayonner la France à l'International.

En effet, chez nous, la complémentarité entre la cuisine et la boisson est primordiale. C'est pourquoi le thème de la vigne s'est imposé pour notre restaurant. Elle est présente partout autour de vous, bien au-delà de la cuisine et de notre carte des vins et boissons issue de l'Arc Alpin : dans la décoration, l'Art de la Table, jusqu'au papier sur lequel vous lisez ceci !

Enfin, un bon repas resserre le cercle familial et amical et renforce les liens sociaux.

À La Table Floralie, vous êtes accueilli(e)s chaleureusement, comme chez nous et, à l'image des dîners entre amis, vous ne connaîtrez pas à l'avance ce que vous dégusterez.

Laissez-nous vous surprendre à travers l'un de nos trois menus :  
en **3, 4 ou 6 temps** et avec nos **accords mets & vins**  
pour approfondir votre expérience gastronomique.

## **Carte Blanche à la cuisine d'Alicia & Florian** **« Promenade Estivale – Séquence n°4 »**

SERVI AU DINER, AINSI QU'AUX DÉJEUNERS DU WEEK-END  
ET DES JOURS FÉRIÉS

Chaque menu nécessitant une création immédiate,  
nous vous remercions de le commander  
pour l'ensemble des convives de la table.

### **« Découverte » en 3 plats – 45 €**

*Peut être décliné en menu végétarien*

Amuse-bouche / entrée / plat / dessert / mignardises

*Accord mets & vins – 3 verres 29 €*

### **« Expérience » en 4 plats – 58 €**

Amuse-bouche / entrée / deux plats / dessert / mignardises

*Accord mets & vins – 4 verres 37 €*

Assiette de fromages en supplément – 12 €

### **« Dégustation » en 6 plats – 73 €**

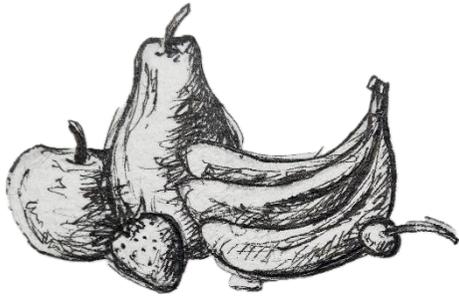
*À commander au plus tard à 13h30 et 20h30*

Amuse-bouche / deux entrées / deux plats

fromages / dessert / mignardises

*Accord mets & vins – 6 verres 54 €*

Nous proposons également, pour les enfants jusqu'à **12 ans**,  
un menu adapté : À choisir, 1 plat et 1 dessert parmi la sélection du moment,  
accompagnés d'une boisson sans alcool au choix : **15 €**



### FRUITS

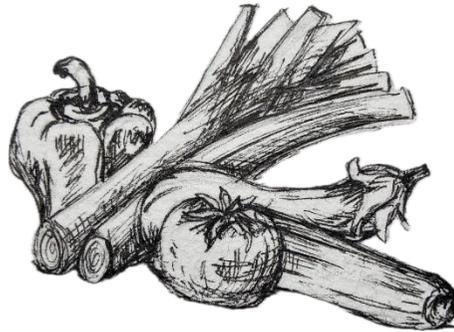
PRUNE

FIGUE

PÊCHE

CERISE

ABRICOT



### LEGUMES

COURGETTE JAUNE

COURGETTE VERTE

COURGETTE VIOLON

PATISSON

RADIS

EPINARD

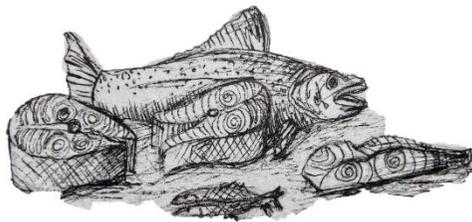
CHAMPIGNONS DES BOIS

POIVRON

TOMATE

HARICOT VERT

FENOUIL



### POISSONS

FERA DU LEMAN

LAVARET DU BOURGET

OMBLE CHEVALIER DES CEVENNES



### HERBES AROMATIQUES

TAGETE

SERPOLET

ESTRAGON

CEBETTE

CIBOULETTE



### EPICES ET CONDIMENTS

SAFRAN

VINAIGRE DE MOÛT DE RAISIN

VINAIGRE BALSAMIQUE

MIEL D'ACACIA

VERJUS

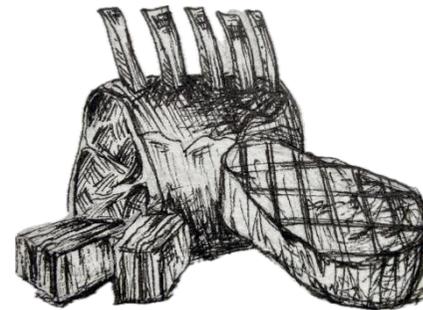
SAUCES SOJAS

CÂPRE

OLIVE KALAMATA & CHALKIDIKI

RAISIN DE MER

PIQUILLO



### VIANDES

FOIE GRAS DE CANARD

FILET DE BŒUF

MAGRET DE CANARD

## Nos Partenaires

### **Favrin Légumes**

Carine & Sébastien FAVRIN, producteurs maraichers,

Aix les Bains (73)

### **Terre & Lac**

Michaël RANSON, pêcheur-maraîcher

Brison-Saint-Innocent (73)

### **Boucherie du Granier**

Christophe SELVA, boucher-charcutier

Saint-Baldoph (73)

### **La Criée Savoyarde**

Alex TARDIO, poissonnier au Marché des Halles

Chambéry (73)

### **Savoie Comestible**

Jean-Luc, Alain & Laurent BURDET,  
distributeurs de produits laitiers et volailles françaises

Aix les Bains (73)

### **La Fromagerie**

Nathalie & Jean-Noël MARTIN

Maître Fromager à Chambéry (73)

### **Maison Kaviari**

Caviar, Paris (75)

## Coffrets Cadeaux

Vous souhaitez offrir un repas à l'un de vos proches ?

Rendez-vous sur notre boutique officielle en ligne :

**[latablefloralie.secretbox.fr](http://latablefloralie.secretbox.fr)**

et découvrez nos différents coffrets gastronomiques.

Vous avez aussi la possibilité d'offrir des chèques cadeaux  
du montant de votre choix.

## Contact

6 rue Cabias | 73100 Aix-les-Bains

04 79 88 76 21

[info@latablefloralie.fr](mailto:info@latablefloralie.fr)

  [latablefloralie](https://www.facebook.com/latablefloralie)  
[latablefloralie.fr](http://latablefloralie.fr)

Viandes élevées et abattues en France. Poissons issus de pêche durable.

Tous nos plats sont « faits maison », élaborés sur place à partir de produits bruts.

En cas d'intolérance, allergie ou régime alimentaire spécifique,  
Veuillez-nous en informer.

Prix nets en Euros • Taxes & service compris