

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

« Balade Printanière – Séquence n°2 »

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

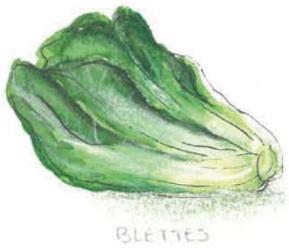
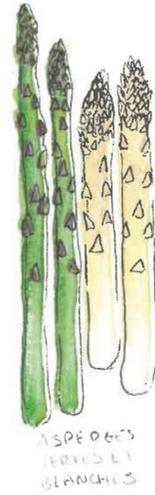
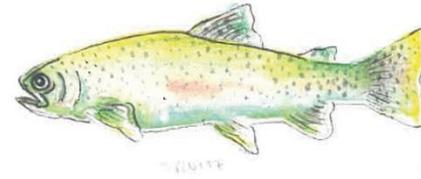
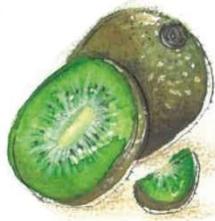
Accord mets & vins – 6 verres 54 €

À la Table Floralie, notre eau est micro filtrée : au choix plate ou pétillante. Un forfait à 2,00 € par personne vous est proposé, et ce pour tout le repas.

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 : 18 €.

En ce moment à la carte...



Nos Partenaires

Favrin Légumes

Carine & Sébastien FAVRIN, producteurs maraichers, Aix les Bains (73)

Terre & Lac

Michaël RANSON, pêcheur-maraîcher, Brison-Saint-Innocent (73)

La Ferme Agro-Écologique du Marais

Guillaume FANTIN, maraîcher et producteur de porcs, La Biolle (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)

Valrhona

Producteur de chocolat, Tain l'Hermitage, Drôme (26)

Domaine de Limagne

Foie gras de Canard, Origine France, élevé et abattu en Auvergne-Rhône-Alpes (63).

Maison Pebeyre

Truffes fraîches, Pierre-Jean PEBEYRE, Cahors (46)

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
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

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