



## LA TABLE FLORALIE S'ENGAGE

À promouvoir la richesse du terroir Savoyard, grâce à tous ses producteurs et artisans locaux qui œuvrent chaque jour dans 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

## 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](https://www.instagram.com/latablefloralie)  
[latablefloralie.fr](https://www.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

## 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 **5, 4 ou 6 temps** et avec nos **accords mets & vins**  
pour approfondir votre expérience gastronomique.

## 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.

# Carte Blanche à la Cuisine d'Alicia & Florian

## « Balade de Printemps »

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

### « Découverte » en 3 plats – 48 €

Peut être décliné en menu végétarien

**Accord mets & vins – 29 €**

### « Expérience » en 4 plats – 61 €

**Accord mets & vins – 37 €**

### « Dégustation » en 6 plats – 76 €

**Accord mets & vins – 54 €**

**Assiette de fromages en supplément – 12 €**

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 €**

## Nos Partenaires

### **Favrin Légumes**

Carine & Sébastien FAVRIN, producteurs maraichers,

Aix les Bains (73)

### **Terre & Lac**

Michaël RANSON, pêcheur-maraîcher

Brison-Saint-Innocent (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)

### **Maison Kaviari**

Caviar et Fumaisons, Paris (75)