Le déjeuner des Fermes de Marie

Sur le pouce

Soupe du jour, pain de campagne, crème et fromage.	*18 €*
Salade de mâche et roquette aux truffes, Parmesan Regianno.	*25 €*
Saumon fumé d'Ecosse, beurre fumé à la livèche.	*23 €*
Mélange de jeunes pousses et graines germées.	*18 €*
Boite de sardines d'Espagne Ramon Pegña, beurre de livèche.	*18 €*

Quelques ardoises dans la tradition des Fermes de Marie

Jambon cru des Bosses.	*18 €*
Jambon à l'os du Sauget fumé au tuhé.	*15 €*
Viandes séchées et sa confiture d'oignons.	*17 €*
Jambon Ibérique Patta Negra Recebo.	*32 €*
Fromages de la région, confiture de cerises noires.	*15 €*

Les Plats Snacking

Croque montagnard nature ou à l'œuf	*22 €*
Hamburger des Fermes.	*25 €*
Pâtes sèches de Toscane à la tomate fraîche.	*25 €*
Coquillettes aux truffes et jambon du Sauget.	*36 €*

Déjeuner à la carte

Les entrées

Potiron des jardins de moyenne montagne,	
« crème de lait cuite aux truffes noires ».	*19 €*
Légumes racines d'autrefois,	
« vinaigrette jus de carotte et berce ».	*18 €*
Lièvre au foie gras de canard,	
« chutney de myrtilles ».	*23 €*
Cèpes, dit "Tête de nègre" et Oronges à la caffe,	
« sur une émulsion à l'ail des ours ».	*25 €*

Les plats

Omble Chevalier plein beurre de fruitière,	
« bande de polenta, concassé de noix d'Albertville, sel de Bex ».	*32 €*
Noix de coquilles Saint Jacques,	
« beignets de pommes de terre à la gentiane ».	*31 €*
Ris de veau de lait dorés,	
« infusion de vin jaune de chez Tissot, morilles brunes et échalotes ».	*36 €*
Pièce de bœuf au sautoir,	
« fine purée de pommes de terre ».	*32 €*

Les desserts (servis au buffet) *18 €*

Nos viandes bovines sont certifiées d'origine France, Allemagne et Etats-Unis.