Le déjeuner des Fermes de Marie

Les entrées

Potiron des jardins de montagne, crème de lait aux truffes noires.	18 €
Pressé de légumes de saison, vinaigrette au suc de carottes.	24 €
Beaux œufs de ferme brouillés aux truffes, pain de mie toasté.	32 €
Pâté en croûte tradition des Fermes de Marie, petite salade d'automne, vinaigrette de noix.	21 €
Mousse de brochet blanc et écrevisses patte rouge, bouillon d'hibiscus blanc, pain croustillant.	18 €
Cèpes et girolles poêlées, crème d'ail des ours et son bricelet au Beaufort.	24 €

Les plats

Filet de bar d'élevage, sauce vierge, fine purée de pommes de terre à l'huile d'olive d'Estoublon.	39 €
Ris de veau de lait dorés, infusion de vin jaune de chez Tissot, morilles brunes et échalotes.	39 €
Paleron de bœuf charolais braisé, carottes et navets confits, fine purée de pommes de terre.	31 €
Joue de cochon confite, crème à la reine des prés, lentilles vertes cuites au bouillon.	32 €

Nos desserts 15 €

Pour terminer votre déjeuner tout en douceur, notre chef pâtissier, Grégoire Sermon, vous propose chaque jour de découvrir un dessert différent…

Le déjeuner des Fermes de Marie

Les plaisirs et couleurs de notre maraîcher

« Envie de forme et d'énergie »

Soupe du jour, pain de campagne, double crème et Beaufort de Savoie.	14 €
Mâche et roquette aux truffes, parmesan Reggiano .	36 €
Tranche de saumon d'Ecosse, blinis de petit épeautre et éclat de pignon de pin.	24 €
Mélange de jeunes pousses, herbe de saison.	18 €

Les trouvailles de nos charcutiers et fromagers

« Traditionnellement servies sur ardoise »

Jambon cru San Danièle tranché au couteau.	18 €
Jambon à l'os du Sauget fumé au tuyé.	16 €
Viandes séchées et sa confiture d'oignons rouges.	24 €
Jambon Ibérico Patta Negra Recebo.	32 €
Beaufort d'alpage, tomme et reblochon fermiers au lait cru, confiture de cerises noires.	16 €

Les caprices gourmands du garde-manger

Boite de sardines d'Espagne Ramon Peña, beurre de livèche.	20 €
Croque montagnard et bel œuf « à la caffe ».	25 €
Burger, recette du chef Christophe Côte.	27 €
Fettuccini sèches de Toscane à la tomate fraîche, huile d'olive au basilic.	24 €
Coquillettes aux truffes, tradition des Fermes de Marie, jambon du Sauget et crème de Beaufort.	36 €

Nos viandes bovines sont certifiées d'origine France, C.E., Irlande et U.S.A.