Le dîner des Fermes de Marie

Les entrées

Soupe mousseuse de châtaignes, crème de truffes et râpé de châtaignes.	18 €
Salade de quinoa et tout frais de chez Joseph. Tous les délices d'une entrée purement végétarienne source de calcium	18 €
Escargots de Magland poêlés, mousse d'ail des ours, bricelet au Beaufort d'alpage.	22 €
Foie gras de canard en terrine, pommes et poires tièdes de Savoie, pain d'épices craquant.	24 €
Filet de Féra fumé aux pousses et fruit d'épicéa, feuille flétrie et sa vinaigrette d'aiguilles. Une alliance de protéines et d'oligo-éléments pour une forme détonante	24 €
Mâche et roquette aux truffes, parmesan Reggiano.	36 €
Morilles en ragoût au vin jaune, crème de chalet et miettes de pain.	26 €
Topinambours et blettes en gâteaux, beurre de fruitière aux mousserons.	24 €
Croustillant de ris et pieds de veau, purée de panais et morilles.	22 €
Poitrine et oreilles de caillon, betterave rouge crapaudine cuite au miel, jus au vert de sapin.	22 €

Au cœur de sa carte, le chef Christophe Côte vous propose désormais des plats qui privilégient plus particulièrement l'équilibre, l'énergie et la forme, sans rien concéder aux saveurs. Les recettes sont légères et savoureuses, profitant des propriétés de chaque aliment, de chaque ingrédient, de modes de cuisson appropriés et des dernières connaissances en nutrition.

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

Le dîner des Fermes de Marie

Les plats

Filet de bar, sauce vierge, 39 €
mousse de pommes de terre à l'huile d'olive d'Estoublon.

Saumon français bio cuit moelleux au blé concassé, 36 €
salsifis et lait fumé.

Dos de cabillaud poché, 29 €
biscuit à l'ail et persil, huile verte.
Une savoureuse source d'oméga 3, garante de l'équilibre nutritionnel

Noix de Saint-Jacques, 38 €
pressé de topinambours, caramel d'absinthe de chez Guy.

Souris d'agneau sur gigot au genièvre, 32 €
lit de girolles et crozets glacés au jus de genièvre.

Suprême de volaille de Bresse et cuisse pochée, 39 €
crème aux morilles, étuve de blettes, pressé de pommes de terre.

Filet de bœuf à la ficelle, 39 €
légumes d'autrefois au bouillon de bœuf, os à moelle au sel et poivre.

Côte de cochon fermier aux amandes et gentiane, 36 €
fine purée de pommes de terre.

Coquillettes au truffes, 36 €
jambon du Sauget et sauce au Beaufort.

Pour accompagner votre repas

Notre cocotte de purée aux truffes. 25€

Les fromages

Nos fromages « grands crus » des montagnes, 18 €
confiture de cerises noires, pain de campagne à l'ancienne.

Les desserts servis au buffet 18 €

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

Le dîner des Fermes de Marie

Les plats signatures

Selon le marché

La côte de bœuf de Bavière « on est deux », sauce béarnaise du chef Christophe Cote.	65 €/ pers
Belle côte de veau rôtie, sauce morille fine.	48 €/ pers
Le jarret de veau cuit longuement infusion de racines de Berce.	31€/ pers

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