








Le déjeuner des Fermes de Marie

Les entrées






-  **Velouté de butternut à la crème de pays truffée.** 20€
Butternut velouté, cream with black truffles.
-  **Soupe à l'oignon tradition, croûte de campagne au Beaufort.** 19€
Traditional onion soup, country style tartine with Beaufort cheese.
-  **Salade d'endives et radicchio au bleu de Bonneval, pomme de Savoie et vinaigre de cidre.** 19€
Endive and radicchio salad, with blue cheese, local apples and cider vinegar.
-  **Gravelax de saumon à l'aneth, crème citronnée et blinis.** 26 €
Salmon gravelax with dill, cream and blinis.
-  **Taboulé de quinoa et chouxtromanesco, émulsion de Sérac au curry.** 21€
Quinoa and cabbage taboulé, serac emulsion with curry.
- Beaux œufs de ferme bio, brouillés aux truffes noires, pain de mie toasté.** 32€
Farm scrambled eggs with black truffles, toasted bread
- Pâté en croûte « des Fermes de Marie », cèpes au vinaigre, salade de mâche, vinaigrette à l'huile de noisette.** 21€
Meat pie of Les Fermes de Marie, porcini mushrooms, aragula salad and hazelnut vinaigrette.

Les plats

-  **Bar sauvage cuit à la vapeur de citronnier, mousseline de brocolis aux zestes de citron et jus de coquillage au cresson.** 48€
Steamed seabass, broccoli mousseline with lemon zest, shellfish jus with watercress.
- Lieu jaune, choux fleurs au beurre noisette, kamut et sarrasin.** 36€
Pollock, cauliflower with hazelnut butter.
- La bouille des lacs Alpains, fenouils et pomme de terre confits à l'huile d'olive safranée.** 39€
Alpine lakes fish soup, fennel and potatoes with saffron olive oil.
- Paleron de bœuf en pot au feu, pain à la moelle.** 29€
Beef chuck, bread with marrow.
- Côte de veau au sautoir, morilles et Vin Jaune, matouille au Beaufort.** 39€
Veal chops, morels with Vin Jaune, traditional matouille.
- Entrecôte « Black Angus » rôtie, échalotes confites, pommes de terre grenailles.** 38€
Roasted Black Angus steak, shallots and grenaille potatoes.
- Blanquette de veau à l'ancienne et riz pilaf.** 27 €
Traditional veal stew with rice pilaf.
-  **Jardin d'hiver aux champignons, céréales, bouillon d'oignons doux et truffes.** 27€
Winter vegetables with grains, Mona Lisa potatoes, mushrooms and onions broth.
- Tourte au Reblochon fermier, lard de pays et oignons confits.** 23 €
Reblochon cheese in a pastry, bacon and onions.
- Purée aux truffes.** 25 €
Mashed potatoes with truffle.
- Notre buffet de desserts- Dessert buffet** 15€

Le déjeuner des Fermes de Marie

Les plaisirs et couleurs de notre maraîcher

-   **Mâche et roquette aux truffes, Parmesan Reggiano.** 36€
Arugula and greens, Parmesan, black truffles.
-   **Mélange de jeunes pousses, herbes de saison.** 18€
Baby greens, seasonal herbs.
-  **Soupe du jour, pain de campagne, double crème et Beaufort de Savoie.** 14€
Soup of the day, country bread and Beaufort cheese.

Salade Caesar. 28€
Caesar Salad.

Les trouvailles de nos charcutiers et fromagers

Jambon à l'os du Sauguet fumé « au Tuyé ». 17€
Sauguet ham on the bone.

Viande séchée et sa confiture d'oignons rouges. 24€
Dry beef and red onion chutney.

Jambon Ibérico Pata Negra Recebo. 36€
Ibérico Pata Negra Recebo ham.

Beaufort « d'alpage », Tomme et Reblochon fermiers au lait cru, confiture de cerises noires. 16€
Beaufort, Tomme and Reblochon made with raw milk, black cherry jam.

Les caprices gourmands du garde-manger

Boîte de sardines d'Espagne, beurre de livèche. 20€
Spanish canned sardines, liveche butter.

Croque montagnard et bel œuf « à la caffè ». 27€
Croque Monsieur mountain-style topped with an egg « à la caffè ».

Le burger du chef Nicolas Sintès. 35€
Burger of Les Fermes de Marie.

Linguiniaux champignons. 32€
Linguini pasta with mushrooms and Parmesan cream.

Coquillettes aux truffes « tradition des Fermes de Marie », jambon du Sauguet, crème de Beaufort. 36€
Black truffle pasta, a classic of Les Fermes de Marie, Sauguet ham and Beaufort cream.

Le club sandwich. 32 €
The club sandwich.

 Au cœur de sa carte, le chef Nicolas Sintès vous propose des plats qui privilégient plus particulièrement l'équilibre, l'énergie et la forme, sans rien concéder aux saveurs.

 Le chef de cuisine vous propose également des plats végétariens qui allient nature et vitalité.