


# Le déjeuner des Fermes de Marie

## Les entrées

**Châtaignes en velouté, émulsion de lard de montagne.** 19€  
*Chestnut soup, bacon foam.*

 **Champignons sauvages, muesli de céréales bio, émulsion de Sérac à l'oignon caramélisé.** 22€  
*Wild mushrooms, muesli of organic cereal, foam goat cheese with caramelized onion.*

**Pâté en croûte, « tradition des Fermes de Marie », cèpes au vinaigre, jeunes pousses.** 24€  
*Deer pie scab, a great classic from « les Fermes de Marie », vinegar ceps, and baby greens.*

**Truite de l'Isère, blinis, oignons au vinaigre et crème citronnée.** 27€  
*Isère river trout, blinis, vinegar onions and lemon cream..*

**Beaux œufs de ferme brouillés aux truffes noires, pain de mie toasté.** 32€  
*Organic scrambled egg by farm, with black truffles, toasted bread.*

## Les plats

**Saucisse au Beaufort, petit salé aux lentilles vertes du Puy.** 29€  
*Beaufort cheese sausage, green lentils from le Puy.*

 **Lieu jaune pêché à la ligne, piqué au haddock fumé et cuit à la vapeur de cèpes, lait de châtaigne.** 38€  
*Wild Pollock pride with smoked haddock, steam with cèpes mushrooms, chestnuts milk.*

**Côte de veau, cuite au sautoir, chanterelles au jus et polenta crémeuse.** 39€  
*Veal chop, chanterelles mushrooms and creamy polenta.*

**Entrecôte « Black Angus », échalotes confites, grenailles à la fleur de sel.** 41€  
*« Black Angus » rib steak, confit shallots, new potatoes of salt flower.*

 **Bouille des lacs alpins, pommes de terre et fenouils confits au safran de Savoie, bouillon d'écrevisses.** 42€  
*Alpine lakes fish soup, fennel and potatoes with saffron olive oil.*

**Dos de chevreuil de chasse française, rôti aux flocons d'avoine, choux rouges et jus aux pommes de Savoie.** 48€  
*French hunting deer roasted with avoine flake, red cabbage and Savoie apples jus.*

**Purée aux truffes.** 25€  
*Truffles mash potatoes.*


**Notre buffet de desserts** 15€

 *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 déjeuner des Fermes de Marie

## Les plaisirs et couleurs de notre maraîcher

**Soupe du jour, pain de campagne, double crème et Beaufort de Savoie.** 14€  
*Soup of the day, country bread, double cream and Beaufort cheese.*

 **Mélange de jeunes pousses, herbes de saison.** 18€  
*Baby greens salad, seasonal herbs.*

 **Mesclun, vinaigrette truffée, fines lamelles de Parmesan Reggiano.** 25€  
*Green salad with truffles and Parmesan Reggiano.*

**Salade Caesar.** 28€  
*Caesar salad.*

## Les trouvailles de nos charcutiers et fromagers

**Jambon à l'os du Sauget fumé « au Tuyé ».** 16€  
*Sauget ham on the bone.*

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

**Jambon cru San Daniele tranché finement.** 18€  
*San Daniele raw ham.*

**Noix de jambon fumé par la MAISON BAUD.** 21€  
*Smoked heart of ham by LA MAISON BAUD.*

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

## Les caprices gourmands du garde-manger

**Boîte de sardines fraîches d'Espagne, beurre de livèche.** 20€  
*Spanich canned sardines, liveche butter.*

**Linguini sèches de Toscane aux champignons, crème de Parmesan.** 24€  
*Linguini pasta with fresh tomatoes, olive oil with basilic.*

**Croque montagnard et bel œuf « à la caffè ».** 25€  
*Croque monsieur mountain-style topped with an egg.*

**Le club sandwich.** 26€  
*The Club sandwich.*

**Burger, nouvelle recette du chef Nicolas Sintès.** 27€  
*Burger, new recipe of the chef.*

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

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