




Le dîner des Fermes de Marie




Les entrées

-  **Courge muscade,**
en velouté, châtaignes rôties au miel de montagne, graines de courge. 17€
Marrow soup, roasted chestnuts with mountain honey, seeds squash.
- Fromage d'Abondance,**
en pithiviers, pommes de terre et lard de la vallée de Faverges, jus au foin. 21€
Abondance cheese pithiviers, with potatoes, and bacon from Faverges valley, hay jus.
-  **Muesli de céréales bio,**
champignons sauvages, émulsion de Sérac à l'oignon caramélisé. 22€
Wild mushrooms, muesli of organic cereal, foam goat cheese with caramelized onion.
- Pâté bourgeois « tradition des Fermes de Marie »,**
au gibier, cèpes de pays 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 de la maison Murgat,**
fumée et marinée au carvi, bonbons au citron noir, jus de fenouil. 27€
Smoked and marinated trout from the Isère with caraway, black lemon sweet and fennel juice.
- Foie gras de canard,**
confit aux myrtilles sauvages, betteraves fermentées, baies séchées. 29€
Duck foie gras terrine, wild blueberries confit, fermented beetroots and dried berries.
-  **Mâche et roquette,**
en salade, truffe d'automne, copeaux de vieux Parmesan. 36€
Arugula and green salads, old Parmesan cheese and summer truffles.

 *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 dîner des Fermes de Marie

Les plats

-  **Légumes d'automne de nos maraichers, et champignons, juste grillés, jus végétal.** 27€
Autumn vegetables, grilled mushrooms and végétal jus.
- Beaufort d'alpage en ravioles, crème à l'Apremont et poivre vert, Coppa du Mont Charvin, champignons.** 29€
Beaufort cheese raviolis, cream with Apremont wine and green peppercon, Coppa from the Charvin mountain, and mushrooms.
- 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.
-  **Lieu jaune péché à la ligne, piqué au haddock fumé et cuit à la vapeur de cèpes, lait de châtaignes.** 39€
Wild Pollock prided with smoked haddock, steam with cèpes mushrooms, chestnuts milk.
- Filet de canette cuit sur la peau, jus aux prunes de Passy, émulsion de polenta, confit de cuisses à la ache des montagnes.** 39€
Duckling fillet cooked on the skin, Passy plum juice, polenta soam and preserved legs.
- Paleron de bœuf affiné 30 jours par Thomas Bessenet, braisé, rissoles aux cardons de Savoie et à la truffe d'automne.** 41€
Mature 30 days brisket, foie gras, Savoie cardoon rissoles and autumnne truffle.
-  **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 saffran olive oil.
- Noix de Saint Jacques, galette au sarrasin, girolles en vinaigrette, jus de persil.** 47€
Scallops, buckwheat bread, girolles dressing, parsley jus.
- 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.

Nos spécialités fromagères

La fondue de Maître Boujon.

29€

Fondue typée et goûteuse créée par notre maître fromager, mélangeant quatre fromages de caractère :

- le Beaufort au lait cru d'été maximum 12 mois d'affinage,
- le cru des Alpes au lait cru affinage très court 4 mois maximum,
- le Comté au lait cru entre 8 et 12 mois d'affinage.

Vin : Apremont cuvée Lisa, Domaine Jean Masson

*Cheeses selected by Maître Boujon:
Beaufort, cru des Alpes and Comté.*

Pela des Aravis.

29€

Reblochon cheese melted over diced bacon, potatoes and onions.

Les fromages

18€

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

Les desserts servis au buffet

18€

**Octobre : Lièvre de chasse à la royale,
céleri rave et jus au vin rouge du Domaine de Marie.**

41€