



Le Déjeuner des Fermes de Marie

Les entrées / Starters

 **Soupe à l'oignon tradition, croûte de campagne au Beaufort.** 19€
Traditional onion soup, country loaf with Beaufort cheese.

 **Salade d'endives et radicchio au bleu de Bonneval, pomme de Savoie et vinaigre de cidre.** 19€
Salad of chicory and radicchio with Bonneval blue cheese, Savoie apple and cider vinegar.

 **Velouté de butternut à la crème de pays truffée.** 20€
Butternut velouté with local truffled cream.

 **Taboulé de quinoa et choux romanesco, émulsion de sérac au safran alpin.** 21€
Tabbouleh of quinoa and romanesco, serac cheese and Alpine saffron emulsion.

Pâté en croûte « tradition des Fermes de Marie », cèpes au vinaigre, salade de mâche, vinaigrette à l'huile de noisette. 21€
Les Fermes de Marie's traditional pâté en croûte, cep mushrooms in vinegar lamb's lettuce, hazelnut oil dressing.

Gravelax de saumon à l'aneth, crème citronnée et blinis. 26€
Salmon gravlax with dill, lemony cream and blinis.

Beaux œufs de ferme bio, brouillés aux truffes noires, pain de mie toasté. 32€
Beautiful organic eggs from the farm, scrambled with black truffle, toasted sliced bread.

Les plats / Dishes

Tourte au reblochon fermier, lard de pays et oignons confits. 23€
Farm-made Reblochon cheese, local bacon and onion confit pie.

Saucisse au Beaufort et petit salé aux lentilles vertes du Puy. 27€
Sausage with Beaufort cheese, salted pork and Puy green lentils.

 **Légumes et fruits de saison grillés, jus au cresson de fontaine.** 27€
Grilled seasonal vegetables and fruit, watercress jus.

Paleron de bœuf en pot au feu, pain à la moelle. 29€
Shoulder of beef stew, bread with marrow.

Omble chevalier cuit sur la peau, risotto d'épeautre à la noisette. 31€
Arctic char cooked skin-side down, spelt risotto with hazelnut.

 **Lieu jaune pêché à la ligne, piqué au haddock et cuit à la vapeur, choux fleur confit au beurre.** 32€
Line-caught pollock studded with haddock steamed, cauliflower.

Bouille des lacs Alpains, fenouil grillé, pommes safranées et bouillon d'écrevisses. 38€
Alpine lake fish soup, grilled fennel, potatoes with saffron and crayfish bouillon.

Entrecôte « Black Angus » rôtie, échalotes confites, pommes de terre grenailles. 39€
Roasted Black Angus rib steak, confit shallots, Grenaille potatoes.

Côte de veau au sautoir, morilles et Vin Jaune, polenta crémeuse au Beaufort. 41€
Pan-fried rib of veal, morel mushrooms and yellow wine, creamy polenta with Beaufort cheese.


Purée aux truffes. 25€
Potato purée with truffle.

Notre buffet de desserts / Desserts buffet 15€


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 loaf, double cream and Beaufort de Savoie cheese.

 **Mélange de jeunes pousses, herbes de saison.** 18€
Mixed young salad leaves, seasonal herbs.

Salade Caesar. 28€
Caesar Salad.

 **Mâche et roquette aux truffes, Parmesan Reggiano.** 36€
Lamb's lettuce and rocket with truffle, Parmesan Reggiano.

Les trouvailles de nos charcutiers et fromagers

Jambon à l'os du Sauget fumé « au Tuyé ». 17€
Chimney-smoked Sauget ham on the bone.

Viande séchée et sa confiture d'oignons rouges. 24€
Air-dried meat served with red onion preserve.

Jambon truffé, sélection de l'Épicerie des Fermes. 36€
Truffled ham, selected by L'Épicerie des Fermes.

Beaufort « d'alpage », Tomme et Reblochon fermiers au lait cru, confiture de cerises noires. 16€
Beaufort chalet cheese, farm-produced tomme and reblochon made with unpasteurised milk, black cherry jam.

Les caprices gourmands du garde-manger

Boîte de sardines d'Espagne, beurre de livèche. 20€
Tin of Spanish sardines, lovage butter.

Linguini aux champignons, crème de Parmesan. 24€
Linguine with mushrooms and Parmesan Cream..

Croque montagnard et bel œuf « à la caffè ». 27€
Mountain-style Croque Madame with an egg.

Le club sandwich. 32€
Club sandwich.

Le burger du chef Nicolas Sintès. 35€
The burger by Chef Nicolas Sintès.

Coquillettes aux truffes « tradition des Fermes de Marie », jambon du Sauget, crème de Beaufort. 36€
Les Fermes de Marie's mini macaroni with truffles, Sauget ham, Beaufort cream.

 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.

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