

Le Dîner des Fermes de Marie

Entrées / Starters

**Pâté bourgeois « tradition des Fermes de Marie »,
à la tranche, cèpes de pays au vinaigre, mâche à l'huile de noisette.** 24€

*Les Fermes de Marie's traditional bourgeois pâté,
local cep mushrooms in vinegar, lamb's lettuce with hazelnut oil.*

**Abondance d'alpage,
en Pithiviers, pomme de terre, lard de la vallée de Faverges, jus au foin.** 25€

Abondance chalet cheese, in puff pastry, potato, bacon from Faverges valley, hay jus.

 **Ombre Chevalier de lac,
fumé, crème au citron noir, jus de concombre à l'aneth.** 26€

Lake char fish, smoked, black lemon cream, cucumber juice with dill.

**Foie gras de canard,
confit aux myrtilles sauvages, betteraves fermentées, baies séchées.** 27€

Duck foie gras, confit with wild blueberries, fermented beetroot, dried berries.

**Œuf de poulette bio,
mollet, infusion au jambon de Savoie et truffes, pain feuilleté.** 29€

Organic hen's egg, soft-boiled, Savoie ham and black truffles infusion, puff-pastry style bread.

 **Homard cuit au naturel,
brocolis bio, cédrat confit, mayonnaise légère.** 34€

Lobster, organic broccoli, citron confit, light mayonnaise.

**Caviar Oscière Royal de la maison Kaviari, (10g)
pomme de terre cuite en croute de foin, tomme blanche du Grand Bornand.** 45€

*Kaviari Royal Osetra caviar (10g),
hay crusted backed potatoes, white Tomme cheese from Grand Bornand.*

**Les entrées végétariennes proposées par le chef
The Chef's vegetarian starters**

 **V Courge butternut,
en fin velouté, éclats d'amandes, poire Comice et Bleu de Bonneval.** 18€


*Butternut squash smooth velouté, crushed almonds,
Comice pear and Bonneval blue cheese.*

 **V Quinoa et choux romanesco,
en taboulé, cébettes, émulsion de Sérac de vache, au safran des Alpes.** 21€

*Quinoa and romanesco tabbouleh, salad onions, Serac cheese
and Alpine saffron emulsion.*

 **V Mâche et roquette,
en salade, truffes mélanosporum, copeaux de vieux Parmesan.** 36€

*Lettuce and rocket salad,
melanosporum truffles, shavings of matured Parmesan cheese.*

 *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.
On his menu, Chef Nicolas Sintès features dishes that pay particular attention to balanced eating, energy and fitness,
without losing out on flavour.*

Le Dîner des Fermes de Marie

Plats / Dishes

Beaufort d'hiver, en ravioles, crème à l'Apremont et poivre vert, coppa du Mont Charvin, girolles. 29€
Winter Beaufort cheese mini ravioli, cream with Apremont wine and green peppercorns, coppa ham from Mont Charvin, girolle mushrooms.

 **Saint-Jacques, viennoise aux noix de Grenoble, salsifis vinaigrés, fumet à la Truffes.** 41€
Scallops, topping with walnuts from Grenoble, vinegared salsifis, vegetable stock.

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

 **Bouille des lacs alpins, grenailles grillées, fenouils, bouillon d'écrevisse au safran des Alpes.** 38€
Alpine lake fish soup grilled Grenaille potatoes, fennel, crayfish bouillon with Alpine saffron.


Pigeonneau « Excellence Mieral », cuit sur le coffre, courge confite au miel de sapin et graines. 42€
"Excellence Mieral" squab, cooked on the bone, squash confit with fir tree honey and seeds.

Poitrine de volaille fermière, contisée à la truffe, légumes d'hiver et consommé d'une poule au pot crémé. 41€
Breast of free-range chicken, with truffle, winter vegetables and creamed chicken consommé.

Paleron de bœuf à la royale, pain de moelle et foie gras, rissoles aux champignons bruns. 39€
Shoulder of beef royale, bread with marrow and foie gras, brown mushroom rissoles.

Poitrine de porc Bougnat affinée 30 jours par Thomas Bessenet, lentement cuite, atriaux aux choux, lentilles beluga. 32€
Bougnat pork belly matured for 30 days by Thomas Bessenet, cooked slowly, atriaux with cabbage, beluga lentils.

Les plats végétariens proposées par le chef **The Chef's vegetarian starters**

 **Légumes et fruits d'hiver de nos maraichers, simplement cuisinés, jus de cresson de fontaine.** 26€
Fruit and vegetables from our market gardeners, cooked with no frills, watercress jus.

 **Choux vert, farci aux légumes et champignons, bouillon d'oignons.** 32 €
Green cabbage, stuffed with vegetables and mushrooms, onion bouillon.

Plats Signature des Fermes de Marie Les Fermes de Marie's Signature Dishes

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

**Épaule d'agneau de lait confite « on est deux »,
haricots coco au jus, Mozzarella fumée.** 41€
*Shoulder of milk-fed lamb confit "the two of us",
white beans with jus, smoked mozzarella.* Par personne / Per person

**Ombre chevalier « on est deux », cuit au beurre de fruitière,
risotto d'épeautre aux girolles.** 42€
*Arctic char "the two of us", cooked with dairy butter,
spelt risotto with girolle mushrooms.* Par personne / Per person

**Pomme de terre,
purée gourmande à la truffe Melanosporum** 32€
Potato, indulgent melanosporum truffle purée

Nos viandes bovines sont certifiées d'origine France, C.E., Irlande et U.S.A.
The provenance of our beef is certified France, EU, Ireland or USA.

Les Fromages / Cheeses

18€

**Nos fromages « grands crus » des montagnes,
affinés par la Maison Boujon, confiture de cerises noires,
painde campagne à l'ancienne ou pain aux noix.**
*Our "grand cru" mountain cheeses, matured by Boujon cheese shop, black cherry jam,
traditional country loaf or walnut loaf.*

Les Desserts Servis au Buffet / Desserts Buffet

18€

La Salle à Manger

30 ans de gastronomie pour un menu d'exception !
Nicolas Sintès, Chef des Fermes de Marie, propose un menu d'exception avec les meilleurs produits à la Table du Chef, retraçant les plus belles émotions gustatives partagées depuis trente ans en cette maison si gourmande.

LA TABLE DU CHEF

1989-2019

Un Menu

Foie gras de canard,
à la truffe noire Mélanosporum,
gelée de Porto.

Pomme de terre cuite au foin,
caviar Royal Oscietre,
et Tomme blanche des Savoie.

Maccaroni en gratin,
cèpes et lard du Mont-Charvin.

Langoustines de casier,
fine galette au sarrasin et poireaux,
crème au carvi.

Poulette fermière contisée à la truffe,
ravioles de céleri glacées au jus.

Rare Vacherin de la vallée d'Abondance,
servi à la cuillère,
pain aux noix de Savoie.

Myrtilles sauvages au Genépi blanc,
glace au lait de ferme,
et meringues de la maison.

Mignardises et traditionnel gâteau de Savoie.

**Sur réservation, tous les soirs de 19h30 à 22h - 160 €
(Supplément de 76 €/ personne en demi-pension)**

La Salle à Manger

An exceptional menu celebrating 30 years of fine dining!
Les Fermes de Marie's chef, Nicolas Sintès, has created an exceptional menu for the Chef's Table, featuring only the finest ingredients and looking back over the most wonderful culinary moments of the past 30 years, in a place that is epicurean at heart.

THE CHEF'S TABLE 1989-2019 The Menu

Duck foie gras,
with black melanosporum truffle,
port jelly.

Hay-cooked potato,
royal Oscietra caviar,
and Savoie white Tomme cheese.

Baby macaroni au gratin,
cep mushrooms and Mont-Charvin bacon.

Trap-caught langoustines,
thin buckwheat pancake and leeks,
caraway cream.

Young free-range hen with truffle,
mini celeriac ravioli glazed in jus.

Rare Vacherin cheese from the Abondance valley,
spoon-served,
Savoie walnut bread.

Wild blueberries with white Génépi,
ice cream made with milk from the farm,
and home-made meringues.

Petits fours and traditional Savoie sponge cake.

**Reservation required, open every evening from 7.30 p.m. to 10 p.m. - 160 €
(Supplement of 76 € per person in half board)**