

Les fermes
de Marie
★ ★ ★ ★ ★
MEGÈVE

Le Restaurant Alpin

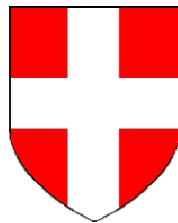
*Au son du limonaire, découvrez les spécialités qui ont fait
la renommée culinaire des Savoies.*

*Le chef de Cuisine, Nicolas Sintès, vous souhaite de passer un
agréable moment au Restaurant Alpin.*

Le dîner au restaurant Alpin

Les entrées

Terrine de canard et sa confiture d'oignons rouges, cèpes à l'huile. <i>Duck terrine with red onion chutney, and porcini mushrooms.</i>	16€
Roquette et mâche, petits croutons, et copeaux de Tomme. <i>Rocket and lamb's lettuce, baby croutons, Tomme cheese shavings.</i>	14€
Salade de lentilles vertes, sérac de vache et échalotes. <i>Lentil salad with sérac cheese.</i>	15€
Soupe de potiron et sa boule de crème aux truffes. <i>Pumpkin soup topped with truffled cream.</i>	18€
Fines tranches d'omble fumé, blinis au citron confit, crème légère à l'aneth. <i>Smoke char, lemon blinis, aneth's softky cream.</i>	24€
Croustillant aux diots de Savoie et Beaufort, oignon au vin blanc. <i>Crusty local sausage from Savoie and Beaufort, onions.</i>	17€



Le dîner au restaurant Alpin

Les spécialités

Fondues aux fromages sélectionnés par les Fermes de Marie. <i>Cheese fondue selected by the Fermes de Marie.</i>	29€
La Savoyarde. Très onctueuse, cette fondue est composée de Beaufort et de Beaufort « de chalet d'alpage ».	
Ou	
La fondue de Maître Boujon. Fondue créée par notre maître fromager, mélange de quatre fromages de caractère, le Beaufort, le Gruyère, le Vacherin Fribourgeois et le Comté. Une fondue typée et goûteuse.	
La fondue à la truffe Mélanosporum. Fondue créée par notre maître fromager et notre chef cuisinier Nicolas Sintes.	39€
Raclette de lait cru au couteau. <i>Raclette (melted raclette cheese).</i>	30€
Pela des Aravis. <i>Reblochon cheese melted over bacon bits, onions and potatoes.</i>	29€
Berthoud de la Mère Jeanine au fromage d'Abondance. <i>Berthoudcheese.</i>	30€
Fondue bourguignonne. <i>Bourguignonne fondue.</i>	39€
La cocotte du moment. <i>The casserole of the moment.</i>	30€

Les desserts

Crème brûlée au génépi. <i>Crème brûlée with génépi.</i>	9€
Nuage de meringue à la crème double. <i>Meringue with cream.</i>	10€
Tartelette aux myrtilles. <i>Blueberry tart.</i>	11€
Nage d'agrumes à la cannelle. <i>Citrus fruit like a soup, with cinnamon.</i>	11€
Biscuit de Savoie, crème à la Chartreuse. <i>Savoie cake with Chartreuse Cream.</i>	11€
Mousse au chocolat « grands crus ». <i>Chocolate mousse « grands crus ».</i>	11€
Nos sorbets arrosés. <i>Our sorbets.</i>	14€