




# Le dîner des Fermes de Marie

## Les entrées

### Starters

-  **Courge butternut,**  
**en velouté, pollen de châtaigner, graines de courge au sel.** 17€  
Marrow soup, chestnut pollen and squash seeds.
-  **Muesli de céréales bio,**  
**champignons sauvages, émulsion de Sérac à l'oignon caramélisé.** 22€  
Wild mushrooms, muesli of organic cereal, foam Sérac 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.
- Saumon Bomlo,**  
**mariné au citron noir, jus de concombre, œufs fumés.** 27€  
Bomlo salmon marinated with black lime, cucumber juice, smoked eggs.
- 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.




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

Tous nos prix sont taxes et services inclus / Our prices include tax and service charge.

## Le dîner des Fermes de Marie

### Les plats

#### Main courses

-  **Légumes d'automne de nos maraichers, et champignons, cuits et crus, bouillon végétal.** 27€  
Autumn vegetables from our market gardeners, cooked and uncooked mushrooms, green bouillon.
- 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 Sauguet, crème de Beaufort.** 36€  
Black truffle pasta, a classic of Les Fermes de Marie, Sauguet 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 bœuf Simmenthal, grillé, pomme Macaire à l'Abondance, girolles au jus.** 41€  
Fillet of Simmenthal beef, grilled, potatoes macaire with Abondance cheese, girolle mushrooms jus.
-  **Bouille des lacs alpins, fenouils grillés, bouillon d'écrevisses au safran des Alpes.** 42€  
Alpine lakes fishes, fennel and potatoes, crayfish bouillon with Alpes saffran.
- Chevreuil de chasse française, rôti aux flocons d'avoines, choux rouge au jus de pommes de Savoie.** 48€  
French hunting deer roasted with avoine flake, red cabbage and Savoie apples jus.

 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.*

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.*

Tous nos prix sont taxes et services inclus / *Our prices include tax and service charge.*

## Nos spécialités fromagères

### Cheese specialities

#### **La fondue.**

29€

Fondue typée et goûteuse créée par notre maître fromager, mélangeant trois 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.

## Fromage

### Cheese

#### **Notre fromage « grand cru » affiné par Maître Boujon.**

18€

Our "grand cru" cheese matured by master cheesemaker Boujon.

## Notre buffet de desserts

18€

Our dessert buffet