

Le dîner des Fermes de Marie

Entrées

Jambon de Savoie, 24 €
en consommé, œuf de poule bio mollet, racines au truffes.
Savoie ham broth, organic soft-boiled egg, truffles.

 **Saumon Bomlo,** 28 €
marinée au citron, jus de fenouil au yaourt et à l'aneth, radis.
Bomlo salmon, marinated with lemon, yoghurt fennel jus and dill, radish.

 **Esturgeon,** 36 €
grillémi-cuit, graines de caviar et condiments à la poutargue.
Grilled half cooked sturgeon, poutargue and caviar condiment.

 **Chair de homard bleu,** 34€
en fine gelée, lentilles « Beluga », œuf de caille et pain de seigle.
Blue lobster flesh, in jelly, Beluga lentils, quail egg, and rye bread.

Pâté bourgeois des Fermes de Marie, 24€
à la tranche, cèpes de pays au vinaigre, mâche à l'huile de noisette.
Meat pie of Les Fermes de Marie, porcini mushrooms, aragula and hazelnut vinaigrette.

Foie gras de canard,
en terrine, marmelade de kumquat et noix de Grenoble. 26€
Duck foie gras terrine, kumquat marmelade, Grenoble nuts.

Escargot du pays du Mont-Blanc, 29 €
en tartelette, soubise aux pousses d'épinards, girolles et lard d'Arnad.
Local snails in a tart, spinach sauce, girolles mushrooms and Anard bacon.

Les entrées végétariennes proposées par le chef

Courge butternut, 18€
en fin velouté, éclats de noisettes, poire Comice et Bleu de Bonneval.
Butternut velouté, hazelnut, pear and bluecheese emulsion.

 **Quinoa et choux romanesco,** 21 €
en taboulé, cébettes et émulsion de Sérac au safran des Alpes.
Quinoa and romanesco taboulé, serac cheese with saffron.

 **Mâche et roquette,** 36 €
en salade, truffes mélanosporum et copeaux de Parmesan.
Arugula and greens, Parmesan, black 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

Plats

**Beaufort d'hiver en ravioles,
crème à l'Apremont et poivre vert, Coppa du Mont Charvin et girolles.** 29€
*Beaufort cheese raviolis, cream with Apremont wine and green peppercorn,
Coppa di Parma and mushrooms.*

**Sandre de nos rivières,
viennoise aux noisettes, topinambour et oignons caramélisés, truffe noire.** 42€
Pan-seared zander, hazelnut, Jerusalem artichoke and caramelized onions, truffle.

 **Bar sauvage, cuit à la vapeur de citronnier,
mouseline de brocolis et jus de coquillage au cresson fontaine.** 48 €
Steamed seabass, broccoli mousseline with lemon zest and shellfish juice.

**La bouille des lacs Alpains,
fenouils et pommes de terre confites à l'huile d'olive safranée.** 39 €
Alpine lakes fish soup, fennel and potatoes with saffron olive oil.

**Pigeon de chez Mieral,
en deux façons la poitrine roulée au lard, la cuisse en pastilla, salsifis au jus.** 43€
Pigeon two ways, breast with bacon, thigh in pastilla, salsify and heirloom carrots.

**Suprême de volaille fermière,
à la crème truffée, Zitone n°19 au jus de rôti et Parmesan.** 39€
Chicken breast with truffle cream, pasta Zitone with roast jus and Parmesan cheese.

**Paleron de bœuf Charolais,
confit, râpé de champignons de Paris et purée de panais aux baies de genièvre.** 34 €
Beef chuck, grated mushrooms, and mashed parsnip with juniper berry.

**Poitrine de cäion affiné 30 jours,
cuite lentement, courge muscade, jus aux myrtilles sauvages.** 39 €
30 days dry aged pork belly, nutmeg squash, blueberry sauce.

Les plats végétariens proposés par le chef

**Céleri rave,
en croûte de pain à la noisette, condiment à la Truffe.** 34 €
Breaded celeriac with hazelnut, Truffle condiment.

**Jardin d'hiver aux céréales,
Mona Lisa, champignons et bouillon d'oignons doux.** 27 €
*Winter vegetables with grains, Mona Lisa potatoes,
mushrooms and onions broth.*

La cocotte de purée aux truffes. 25 €
Truffle mashed potatoes.

Platssignature des Fermes de Marie

**Coquillettes aux truffes, « tradition des Fermes de Marie »,
jambon du Sauguet, crème de Beaufort.** 36€

*Black truffle coquilette pasta "a classic of Les Fermes de Marie",
Sauget ham, Beaufort cream.*

**Ombre Chevallier pour deux, cuit au beurre de fruitière,
risotto d'épautre aux girolles.** 42€ / personne

Lake char fish for two, spelled risotto and chanterelles.

**Carré d'agneau pour deux, rôti à l'ail violet,
pommes boulangères, jus au thym.** 48€ / personne

Roasted rack of lamb for two with thyme and garlic, layered potatoes.

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

Les fromages

**Nos fromages « grands crus » des montagnes,
confiture de cerises noires,
pain de campagne à l'ancienne ou pain aux noix.** 18€

Our "grands cru" local cheeses from the mountains, black cherry jam, country bread or nut bread.

Les desserts servis au buffet 18€
Dessert selection served at the buffet

La Salle à Manger

Le chef Nicolas Sintès vous propose une dégustation autour de la truffe
Mélanosporum.

Tous les soirs de 19h30 à 22h.
Sur réservation.
(Supplément de 70 €/personne en demi-pension)

~Menu truffes~

Saint Jacques à crues, cébettes et truffes.
Raw scallops, spring onions and truffle.

~~~

Œuf de poule bio mollet, râpé de truffes et bouillon de jambon de Savoie.  
*organic soft-boiled egg, truffle and Savoie ham consommé.*

~~~

Ravioles de Beaufort et crème truffée.
Beaufort cheese raviolis and truffle cream.

~~~

Langoustines de casier cuites au bouillon de truffes.  
*Langoustines cooked in a truffle broth.*

~~~

Paleron de bœuf à la royale.
Beefchuck à la royale.

~~~

Tamié à la truffe.  
*Tamiécheesewithtruffle.*

~~~

Sorbet chocolat noir, truffe et fleur de sel.
Dark chocolate sorbet, truffle and salt.

~~~

Ile flottante à la truffe.  
*Ile flottante with truffle.*