



Le déjeuner des Fermes de Marie

Les entrées

Starters

-  **Salade « comme à Villa Marie », légumes d'été, sardines à l'huile.** 23€
Villa Maria-style salad, summer vegetables, sardines in oil.
- Mozzarella di buffala, tomates de couleurs, huile de basilic.** 24€
Buffalo mozzarella, multi-coloured tomatoes, basil oil.
- Pâté bourgeois « des Fermes de Marie », à la tranche, cèpes de pays au vinaigre.** 24€
Les Fermes de Marie's traditional bourgeois pâté, sliced, local cep mushrooms in vinegar.
-  **Saumon Bomlo mariné, crème foisonnée à l'aneth, blinis.** 27€
Marinated Bomlo salmon, whipped cream with dill, blinis.
- Beaux œufs de ferme bio, brouillés à la truffe d'été, pain de mie toasté.** 36€
Lovely organic farm eggs, scrambled with summer truffle, toasted sandwich loaf.

Les plats

Main courses

- Légumes et fruits de nos maraîchers, grillés, jus aux herbes de notre jardin.** 26€
Fruit and vegetables from our market gardeners, grilled, jus with herbs from our kitchen garden.
- Coquillettes aux truffes, « tradition des Fermes de Marie », jambon du Sauguet et crème de Beaufort.** 36€
Les Fermes de Marie's mini macaroni with truffles, Sauguet ham and Beaufort cream.
-  **Maigre corse, fenouils cuits et crus, condiments à l'olive noire.** 36€
Meagres fish, fennel raw and cooked, black olive condiments.
- Entrecôte de bœuf Black Angus à la plancha, pommes grenailles, échalote confite.** 39€
Black Angus rib steak on the plancha grill, grenailles potatoes, shallot confit.
- Le barbecue et plancha au feu de bois Ofyr des Fermes de Marie, chaque midi nos chefs vous proposent viandes et poissons.**
Les Fermes de Marie's wood-fired Ofyr barbecue and plancha grill, with meat and fish by our chefs, every lunchtime.

Le fromage


Cheese

- Sélection de fromages « grand cru » des Savoie.** 16€
A selection of Savoie "grand cru" cheeses.

Notre buffet de desserts

Our dessert buffet

- Les desserts du Chef Pâtissier des Fermes de Marie.** 18€
Desserts by Les Fermes de Marie's Head Pastry Chef.

-  *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 déjeuner des Fermes de Marie

Les plaisirs et couleurs de notre maraîcher. *Delights & colours from our market gardener.*

Soupe du jour, pain de campagne et Beaufort d'été. <i>Soup of the day, country loaf and summer Beaufort cheese.</i>	14€
Salade de grosses côtes, herbes de saison, huile d'olive. <i>Mixed young salad leaves, seasonal herbs, olive oil.</i>	18€
La salade Caesar. <i>Caesar salad.</i>	29€
Roquette et salade de grosses côtes, Parmesan, truffe d'été. <i>Rocket and mixed green salad, Parmesan, summer truffle.</i>	32€

Les trouvailles de nos charcutiers et fromagers. « Traditionnellement servies sur ardoise ». *Finds by our butchers and cheesemakers.* “Served traditionally on slate platters”.

Jambon à l'os du Sauguet, fumé « au Tuyé ». <i>Chimney-smoked Sauguet ham on the bone.</i>	16€
Beaufort, Tomme et Reblochon fermiers au lait cru, confiture de cerises noires. <i>Farm-produced Beaufort, Tomme and Reblochon made with unpasteurized milk, black cherry jam.</i>	16€
Jambon cru San Daniel en fines tranches. <i>Thinly sliced San Daniele cured ham.</i>	18€
Viande de bœuf séchée des Alpes, confiture d'oignons rouges. <i>Dried Alpine beef, red onion jam.</i>	24€

Les caprices gourmands du garde-manger. *Mouthwatering treats from the pantry.*

Boîte de sardines d'Espagne, beurre de livèche. <i>Canned Spanish sardines, lovage butter</i>	20€
Linguini sèches de Toscane à la tomate fraîche, huile d'olive au basilic. <i>Tuscany linguini with fresh tomatoes, olive oil and basil.</i>	26€
Croque montagnard et bel œuf « à la caffè ». <i>Mountain-style croque-monsieur topped with an egg.</i>	27€
Burger, nouvelle recette du Chef Nicolas Sintès. <i>Burger, new recipe by Chef Nicolas Sintès.</i>	35€

Nos viandes bovines sont certifiées d'origine France, C.E, Irlande et U.S.A
Beef origin certified France, EU, Ireland and USA

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