

Le dîner des Fermes de Marie

Les entrées

Starters

-  **Aubergine violette de Florence, comme une caponata, abricots et olives vertes.** 21€
Purple Florence aubergine, caponata-style, apricots and green olives.
-  **Tomates cerises noires, anchois marinés, gnocchi de sérac, infusion à l'estragon de notre jardin.** 23€
Black cherry tomatoes, marinated anchovies, serac cheese gnocchi, infusion with tarragon from our garden.
- Pâté bourgeois des Fermes de Marie, à la tranche, mesclun et cèpes de pays au vinaigre.** 24€
Les Fermes de Marie's traditional bourgeois pâté, sliced, mixed green salad and local cep mushrooms in vinegar.
- Burrata di buffala, fenouil à cru, mûres au vinaigre, foccacia à l'huile d'olive.** 26€
Burrata cheese, raw fennel salad, pickles blackberries, Olive oil focaccia bread.
- Foie gras de canard, cuit au vin de myrtilles, betteraves fermentées, baies sauvages.** 27€
Blueberries wine cooked duck foie gras, fermented beetroot, wild berries.
-  **Saumon Bomlo, mariné, concombre Noa, radis de couleurs, jus d'herbes anisé.** 29€
Marinated salmon Bomlo, Noa cucumber, Heirloom radishes, aniseed-flavored herb jus.
- Roquette et jeunes pousses, aux truffes d'été, fines lamelles de Parmesan Reggiano.** 34€
Rocket and young salad leaves, with summer truffle, thin slices of Parmesan Reggiano.
- Caviar Baeri français, pommes mitrilles cuites au foin, Tomme blanche du Grand Bornand.** 42€
French Baeri caviar, hay-cooked Mitraille potatoes, white Tomme cheese from Grand Bornand.

 *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 et fruits d'été de nos maraîchers, cuits et crus, jus de tomates mûres au thym serpolet.** 26€
Summer fruit and vegetables from our market gardeners, cooked and uncooked, ripe tomato jus with wild thyme.
- Beaufort d'alpage, en ravioles, crème à l'Apremont et poivre vert, coppa du Mont Charvin et girolles.** 29€
Winter beaufort mini ravioli, Apremont and green peppercorn cream, coppa from Mont Charvin and girolle mushrooms.
- Coquillettes aux truffes, « tradition des Fermes de Marie », jambon du Sauguet, crème de Beaufort.** 36€
Les Fermes de Marie's mini macaroni with truffles, Sauguet ham and Beaufort cream.
- Poitrine de porc Bougna, cuite lentement à la Rousse du Mont Blanc, oignons grillés, polenta.** 38€
Bougna pork belly, cooked slowly in Mont Blanc amber ale, grilled onions, polenta.
- Lieu jaune de ligne, piqué à l'anchois, artichauts violets, Hollandaise iodée.** 41€
Pollock fish, cooked with anchovies, purple artichokes, sea-salty Hollandaise sauce.
- Omble Chevalier de la maison Murgat, en biscuit, jambon de pays, crème de Mona Lisa aux cèpes lacto-fermentés.** 42€
Crispy arctic char from Murgat fishfarm, local ham, Mona Lisa potato cream with lacto-fermented cep mushrooms.
-  **Bouille des lacs alpins, fenouils grillés, bouillon d'écrevisses au safran des Alpes.** 43€
Alpine lake fish soup, grilled fennel, crayfish stock with saffron from the Alps.
- Ris de veau, cuit à la caffè, fregola Sarde à l'Abondance, cœur de romaine.** 43€
Sweetbreads, fregola with Abondance cheese, heart of Romaine lettuce.
- Bœuf Wellington « on est deux », cèpes de montagne, légumes en cocotte, jus à la truffe.** 45€/pers.
Wellington beef for two, montain cèpes, vegetables stew with truffles jus.
- Le fromage**
Cheese
- Choix 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.

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.*