



Déjeuner champêtre à l'Alpage des Fermes de Marie.

**Sur le chemin de vos randonnées, accessible par une marche facile.
(Sur réservation).**

POUR COMMENCER

Vin de framboises, saucissons au couteau et jambon sec et dégustation de fromage des Savoie.

LES ENTREES

Salade au lard fumé, Tomme de Savoie et croûtons.

Salade de lentilles et sésac de la Ferme.

Salade de haricots verts.

Quiche tradition au Beaufort.

Truite marinée au sel des Alpes.

Pâté croûte de Tony, pistaché et fait maison.

LES PLATS

Bœuf et volaille à la cheminée,

Polenta crémeuse et légumes à la braise.

LES DESSERTS

Tarte aux myrtilles sauvages.

Crème aux œufs de ferme.

Pain perdu au miel de montagne.

Meringue et crème double.

Soupe de fruits rouges.

Le traditionnel gâteau de Savoie.

LES BOISSONS

Les vins du Domaine de Marie, rouge et blanc N°1, rosé,
eaux, café et thés,

et pour la descente...

Le génépi ou l'infusion aux herbes de montagne à l'eau de source.

58,00 Euros par personne boissons comprises et 28,00 Euros pour les enfants de moins de 12 ans.

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

Plats pouvant être composés de gluten et/ou lactose.

Si végétarien, merci de nous en informer.



Diner des spécialités de fromages à l'Alpage des Fermes de Marie.

**Sur le chemin de vos randonnées, accessible par une marche facile, le soir à la lumière des étoiles.
(Sur réservation).**

POUR L'APERITIF ET LES BOISSONS.

L'apéritif au vin de framboise, recette bien gardée au chalet.
Apremont Cuvée Lisa, Domaine Jean-Claude Masson.
Mondeuse Bio Pied de la Barme, Domaine Saint-Germain.
Eaux, café et thés.

A L'ACCUEIL.

La traditionnelle soupe aux cailloux au chaudron.

A PARTAGER.

Pela des Aravis cuite à la cheminée, salade de jeunes pousses.
Raclette au lait cru de la Ferme.
Poulet fermier à la broche, pommes de terre à la braise.
La fondue 30^{ème} anniversaire des Fermes de Marie.
(Servie pour une famille).

BUFFET DE DESSERTS.

Tarte aux framboises.
Soupe de fruits rouges.
Grosse meringue et crème double.
Biscuit de Savoie.
Crème caramel

LES BOISSONS POUR LA DESCENTE.

L'infusion aux herbes de montagne à l'eau de source.
Le génépi.

84,00 Euros par personne boissons comprises et 28,00 Euros pour les enfants de moins de 12 ans.

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

Plats pouvant être composés de gluten et/ou lactose.
Si végétarien, merci de nous en informer.