

MENU

HIVER 2025-26



MISE EN BOUCHE & TAPAS BAR

Viande séchée des Alpes

Mini chausson aux pommes Grany, reblochon

Croque-monsieur à la truffe

Frites de panisses, mayonnaise verte

Planche de charcuterie de Savoie

Planche de fromages de nos montagnes

Houmous de lentilles au curry



ENTRÉES

Noix de Saint Jacques,
beurre de corail, condiments à l'aneth

Pâté chaud brioché aux Diots,
jus de viande à l'estragon

Œuf parfait, mousseline de potimarron
à la truffe

Choux fleur roti, vierge de légumes d'hiver

Velouté de topinambours aux châtaignes



PLATS

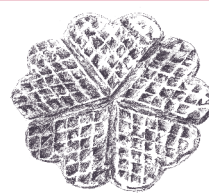
Côte de bœuf de « La Ferme Noire »
(Maison Lesage)

Fondue savoyarde « Boujon »
Maître fromager affineur
(également disponible à la truffe)

Risotto carnaroli champignons butternut

Ballottine de suprême de volaille
croustillante à la truffe Pacherri farcie

Omble chevalier croûte d'amande au cresson



FROMAGES & DESSERTS

Soufflé au chocolat noir

Charlotte poire chocolat spéculoos

Sablé à la clémentine,
caramel au beurre salé

Gaufres minute

Trio de fromages



La Ferme de mon Père

RESTAURANT