

MENU

HIVER 2025-26



MISE EN BOUCHE & TAPAS BAR

Mini chaussons aux pommes Grany, reblochon
€14

Frites de panisses, mayonnaise verte
€14

Houmous de lentilles au curry
€14

Planche de charcuterie de Savoie
€22

Planche de fromages de nos montagnes
€23

Viande séchée des Alpes
€26

Croque-monsieur jambon truffé, épinards et truffe
€38



ENTRÉES

Velouté de topinambour espuma aux châtaignes
€18

Chou fleur roti, Vierge de légumes d'hiver
€22

Pâté chaud brioché aux Diots, jus de viande à l'estragon
€26

Noix de Saint Jacques, beurre de corail, condiments à l'aneth
€32

Euf parfait, mousseline de potimarron à la truffe
€36



PLATS

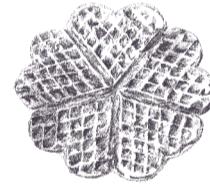
Risotto carnaroli, champignons butternut
€26

Omble chevalier croûte d'amande au cresson
€36

Fondue savoyarde « Boujon »
Maître fromager affineur
€46
(également disponible à la truffe)
€56

Ballottine de suprême de volaille croustillante à la truffe, Pacherri farcis
€58

Côte de bœuf de « La Ferme Noire »
(Maison Lesage)
€150



FROMAGES & DESSERTS

Gaufres minute
€16

Charlotte poire chocolat spéculoos
€18

Sablé à la clémentine, caramel au beurre salé
€18

Trio de fromages
€20

Soufflé au chocolat noir
€26



La Ferme de mon Père

RESTAURANT