

MENU

HIVER 2026-27



MISE EN BOUCHE & TAPAS BAR

Viande séchée des Alpes
26€

Mini chaussons aux pommes Granny Smith,
Reblochon
15€

Croque-monsieur jambon truffé,
épinards et truffe
39€

Frites de panisse, mayonnaise verte
15€

Planche de charcuterie de Savoie
25€

Planche de fromages de nos montagnes
25€

Houmous de lentilles au curry, grissinis
15€



ENTRÉES

Filet de féra fumé, crumble de sarrasin,
perles de sureau, essence de cresson
32€

Pâté chaud, Diots, brioché, jus de viande
à l'estragon
28€

Velouté de potimarron, huile de courge,
croûtons de tomme de Savoie
20€

Tatin de cèleri rave fumé, crème de Raifort,
ail noir
26€

Panais rôti aux épices, poire en pickles,
émulsion au Bleu de Bonneval
22€



PLATS

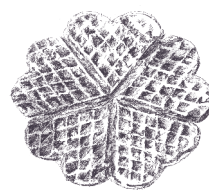
Côte de bœuf de La Ferme Noire
(Maison Lesage)
155€

Fondue savoyarde « Boujon »,
Maître fromager affîneur
46€ par personne
(également disponible à la truffe pour
60€ par personne)

Risotto de petit épeautre aux légumes
d'hiver, citron confit
28€

Suprême de volaille croustillant, écrasé de
patate douce, salade de mâche et champignons,
vinaigrette, jus de poulet
46€

Filet de Saint-Pierre cuit à l'unilatéral,
mousseline de topinambour à la truffe,
salicorne
64€



FROMAGES & DESSERTS

Soufflé au chocolat noir
28€

Mont Blanc, neige de marron
18€

Orange givrée, crème glacée au Cointreau,
pain d'épices
22€

Gaufres "minute", chocolat, Chantilly
18€

Planche de fromages de Savoie
22€



La Ferme de mon Père
RESTAURANT

MENU

WINTER 2026-27



APPETIZERS & TAPAS BAR

Dried meat from the Alps
€26

Mini Granny apple turnovers, Reblochon
€15

Croque-monsieur truffled ham, spinach
and truffle
€39

Panisse fries, green mayonnaise
€15

Cold cut platter from Savoie
€25

Cheese platter from our mountains
€25

Curried lentil hummus
€15



STARTERS

Smoked fera fish, buckwheat crumble,
elderberry pearls, watercress essence
€32

Brioche sausage with Diots, tarragon jus
€28

Butternut squash velouté, squash oil,
Tomme de Savoie cheese croutons
€20

Smoked radish celery tatin,
horseradish cream, garlic noir
€26

Spiced Roasted Parsnips, Pickled Pear,
Bleu de Bonneval Emulsion
€22



MAIN COURSES

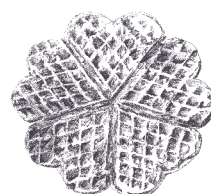
Rib of beef from La Ferme Noire
(Maison Lesage)
€155

Savoyard “Boujon” fondue, prepared by
a master cheesemaker and affineur
€46 per person
(also available with truffles for
€60 per person)

Einkorn risotto with winter vegetables
and candied lemon
€28

Crispy chicken breast, mashed sweet potato,
lamb’s lettuce and mushroom salad,
vinaigrette, chicken jus
€46

Saint-Pierre fillet seared on one side,
truffle-infused Jerusalem artichoke
mousseline, glasswort
€64



CHEESE & DESSERTS

Dark chocolate soufflé
€28

Chestnut Mont Blanc dessert
€18

Frosted orange, cointreau ice cream,
gingerbread
€22

Freshly made waffles, chocolate,
whipped cream
€18

Savoie cheese platter
€22



La Ferme de mon Père
RESTAURANT