Le dîner des Fermes de Marie

Les entrées

Pâté en croute, « tradition des Fermes de Marie »,
au gibier, cèpes de pays au vinaigre, jeunes pousses. 24€
The Fermes de Marie's bourgeois pâté, sliced, mixed green salad and local cep mushrooms in vinegar.

Champignons sauvages,
en velouté, œuf de poule bio fumé, graines de sarrasin. 26€
Wild mushrooms velouté, smoked organic egg, buckwheat seeds.

Saumon bomlo,
mariné au citron noir, œufs de poissons d'eau douce, oxalis. 29€
Marinated Bomlo salmon with black lemon, freshwater eggs fish, wood sorrel.

Foie gras de canard,
confit aux myrtilles sauvages, betteraves fermentées, baies séchées. 29€
Duck foie gras, confit with wild blueberries, fermented beetroot and dried berries.

Grosses côtes et roquette,
en salade, truffe d'automne, copeaux de vieux Parmesan. 36€
Arugula and young salad leaves, summer truffles, thin slices of Parmesan Reggiano.

Caviar Baeri français,
pommes mitrailles cuites au foin, Tomme blanche du Grand Bornand. 42€
French Baeri caviar, hay-cooked miitraille potatoes, with Tomme cheese from Grand Bornand.

Au cœur de sa carte, le chef Nicolas Sintes 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 Sintes features dishes that pay particular attention to balanced eating, energy and fitness, without losing out on flavour.

Nos viandes bovines sont certifiées d'origine France, C.E, Irlande et U.S.A.
The provenance of our beef is certified France, EU, Ireland or USA.

Tous nos prix sont taxes et services inclus / *Our prices include tax and service charge.*

Le dîner des Fermes de Marie

Les plats

Légumes d'automne de nos maraichers, et champignons de cueillette, cuits et crus, bouillon forestier. 27€
Autumn vegetables from our market gardeners, cooked and uncooked mushrooms, forest bouillon.

Beaufort d'alpage en ravioles,
crème à l'Apremont et poivre vert, Coppa du Mont Charvin, 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 Sauget, crème de Beaufort. 36€
Black truffle pasta, a classic of Les Fermes de Marie, Sauget ham and Beaufort cream.

Poitrine de porc Bougna,
cuite lentement à la Rousse du Mont Blanc, choux-choux, polenta. 38€
Bougna pork belly, cooked slowly in Mont Blanc amber ale, red cabbage and polenta.

Lieu jaune péché à la ligne,
piqué au haddock et cuit à la vapeur de cèpes, hollandaise fumée. 41€
Pollock fish, cooked with haddock and steam cèpes mushrooms, smoked Hollandaise sauce.

Bouille des lacs alpins,
fenouils grillés, bouillon d'écrevisses au safran des Alpes. 43€
Alpine lakes fish soup, fennel and potatoes, crayfish bouillon with saffran from the Alps.

Chevreuil de chasse française,
en Pithiviers, jus à la truffe, salade de feuilles d'automne. 48€
Pithiviers of French deer, juice with black truffles, autumn salad.

Au cœur de sa carte, le chef Nicolas Sintes 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 Sintes features dishes that pay particular attention to balanced eating, energy and fitness, without losing out on flavour.

Nos viandes bovines sont certifiées d'origine France, C.E, Irlande et U.S.A.
The provenance of our beef is certified France, EU, Ireland or USA.

Tous nos prix sont taxes et services inclus / *Our prices include tax and service charge.*

Le dîner des Fermes de Marie

Nos spécialités fromagères

La fondue, recette des Fermes. 29€
Fondue typée et goûteuse créée avec nos maîtres fromagers, mélangeant quatre fromages de caractère :

- le Beaufort au lait cru d'été, maximum 12 mois d'affinage,
- le fromage du Chatelard au lait cru, 12 mois d'affinage,
- le Comté au lait cru, entre 8 et 12 mois d'affinage,
- l'Abondance fermier.

Vin : Apremont cuvée Lisa, Domaine Jean Masson

Cheeses selected :
Beaufort, Chatelard, Abondance and Comté.

Pela des Aravis. 29€
Reblochon cheese melted over diced bacon, potatoes and onions.

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.