

Le dîner des Fermes de Marie

Les entrées

Starters

-  **Muesli de céréales bio, concombre et radis de couleurs, émulsion de sérac de vache.** 19€
Organic cereal muesli, cucumber and colourful radishes, cow's milk serac cheese emulsion.
-  **Saumon Bomlo, confit à l'huile d'olive, fenouil au vinaigre et citron noir.** 29€
Bomlo salmon, confit in olive oil, fennel in vinegar and dried lime.
-  **Cœur de bœuf, anchois fumés, sorbet au lait de chèvre, eau de tomate à l'estragon.** 21€
Beef steak tomato, smoked anchovies, goat's milk sorbet, tomato and tarragon water.
- Foie gras de canard, confit aux myrtilles sauvages, betteraves fermentées et baies séchées.** 26€
Duck foie gras, confit with wild blueberries, fermented beetroot and dried berries.
- Roquette et jeunes pousses, truffes d'été, fines lamelles de Parmesan Reggiano.** 34€
Rocket and young salad leaves, summer truffles, thin slices of Parmesan Reggiano.
- Pâté bourgeois des Fermes de Marie, à la tranche, mesclun et cèpes de pays au vinaigre.** 24€
The Fermes de Marie's bourgeois pâté, sliced, mixed green salad and local cep mushrooms in vinegar.


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

Le dîner des Fermes de Marie

Les plats

Main courses

-  **Légumes et fruits d'été de nos maraichers, juste grillés, infusion au thym serpolet.** 26€
Summer fruit and vegetables from our market gardeners, simply grilled, wild thyme infusion.
- Beaufort d'alpage, en ravioles, crème à l'Apremont et poivre vert, coppa di Parma et girolles.** 29€
High-pasture Beaufort cheese mini ravioli, Apremont and green peppercorn cream, coppa di Parma and girolle mushrooms.
- Coquillettes aux truffes, « tradition des Fermes de Marie », jambon du Sauguet, crème de Beaufort.** 36€
The Ferme de Marie's mini macaroni with truffles, Sauguet ham and Beaufort cream.
- Lieu jaune de ligne, piqué à l'anchois, biscuit d'aubergine, hollandaise fumée.** 37€
Line-caught pollock, studded with anchovies, aubergine biscuit, smoked Hollandaise.
- Bouille des lacs alpins, fenouils grillés, bouillon d'écrevisses au safran des Alpes.** 41€
Alpine lake fish soup, grilled fennel, crayfish and Alpine saffron bouillon.
- Filet de bœuf Charolais, grillé, pommes Macaire à l'Abondance, girolles, jus à la moelle.** 39€
Fillet of Charolais beef, grilled, potatoes macaire with Abondance cheese, girolle mushrooms, bone marrow jus.
- Volaille fermière de chez Mieral, gnocchi de Mona Lisa, morilles au jus, aches des montagnes.** 38€
Free-range chicken from Mieral, Mona Lisa potato gnocchi, Morel mushrooms in jus, mountain lovage.

Fromage

Cheese

- Notre fromage « grand cru » affiné par Maître Boujon.** 18€
Our "grand cru" cheese matured by master cheesemaker Boujon.

Notre buffet de desserts

Our dessert buffet

18€

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.