



les fermes de Marie



Buffet du Déjeuner de Noël

JEUDI 25 DÉCEMBRE 2025

ENTRÉES

Tatin de légumes d'hiver au carvi et miel de montagne.
Salade de roquette et Parmesan dans la meule.
Velouté de châtaignes et éclats de foie gras.
Saumon mariné, crème de raifort.
Omble chevalier gravlax et condiments.

BANC D'ÉCAILLER

Huîtres Gillardeau N°3.
Crevettes roses bio.

SPÉCIALITÉS RÉGIONALES

Pâté en croûte de Noël des Fermes.
Charcuteries de nos montagnes et condiments.
Terrine de foie gras aux myrtilles.
Terrine de colvert.

AU COIN DU FEU

Dinde de Bresse contisée à la truffe cuite à la cheminée.
Carré de veau sauce morilles Vin Jaune.
Cervelas du lac Léman sauce Nantua.
Couloubiac de saumon bio.
Croquets de sarrasin aux cèpes.
Légumes racines au bouillon de poule.
Gratin de cardons épineux à l'Abondance.

BUFFET DE FROMAGES

DESSERTS DE NOËL

Bûches créations et traditions de notre chef pâtissier.
Glaces et sorbets maison.
Buffet de mignardises.

INFORMATIONS & RÉSERVATION

+33 4 50 93 03 10 . restaurant@fermesdemarie.com

180€ pour les adultes et les enfants. Hors boissons.

