



LES FERMES DE MARIE

Buffet du Déjeuner de Noël

VENDREDI 25 DÉCEMBRE 2026

ENTRÉES

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

BANC D'ÉCAILLER

Huitres 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 noire *Melanosporum*, cuite à la cheminée.
Carré de veau sauce aux morilles.
Cervelas du lac, sauce Nantua.
Coulbiac de saumon.
Crozets 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.

LES FERMES DE MARIE

INFORMATIONS & RÉSERVATIONS

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

190 € par personne. Hors boissons.

