

la ferme
saint-amour

CUISINE D'HIVER PAR ÉRIC FRECHON



PARIS - COURCHEVEL - MEGÈVE - CRANS-MONTANA - GSTAAD

LA FERME SAINT-AMOUR'S FAVORITES

PARIS 26

PORN SNOW 12CL

Vodka Ketel One, Amaretto, liqueur de châtaigne, jus de passion,
citron jaune, espuma de champagne

*Ketel One Vodka, Amaretto, chestnut liqueur, passion fruit juice,
lemon juice, champagne espuma*

MEGÈVE 26

FLOCON D'ÉPICES 9CL

Rhum Bacardi Ocho 8 ans, vin blanc, poire, mix d'épices

Bacardi Ocho 8-year Rum, white wine, pear, spice blend

COURCHEVEL 26

MON AMOUR 9CL

Chartreuse verte, verjus, cordial framboise et citron vert, double jus, soda

Green Chartreuse, verjuice, raspberry-lime cordial, clarified juice blend, soda

CRANS-MONTANA 26

MARGA MONTANA 12CL

Tequila Don Julio Blanco, Suze, verjus, infusion thym et citron

Don Julio Blanco Tequila, Suze, verjuice, thyme and lemon infusion

GSTAAD 26

GIN DES SOMMETS 17CL

Gin Tanqueray Ten, Génépi, Vermouth, sirop Granny Smith et aneth, citron jaune

Tanqueray Ten Gin, Génépi, Vermouth, Granny Smith and dill syrup, lemon juice

MOCKTAILS

MONT HIBISCUS 17CL 17

Thé d'hibiscus, verjus, club soda, fleur d'oranger

Hibiscus tea, verjuice, club soda, orange blossom

ALTURA 33CL 12

Kombucha gingembre et citron

Ginger and lemon Kombucha

MENU

150€

KOUGLOF AU BEAUFORT ET LARD DE COLONNATA

Beaufort Kouglof and Colonnata pork lard



ENTRÉES

POIREAUX CUIITS À LA CHEMINÉE, JUS AUX HERBES DE MONTAGNE PERLÉ

Leeks cooked over the fireplace, mountain herb jus

OU / OR

SOUPE À L'OIGNON DE LA FERME INFUSÉE AU SAPIN, ESPUMA DE REBLOCHON

Farm onion soup infused with fir, Reblochon espuma

OU / OR

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES, TRUFFE NOIRE ET POIRE

Scallop carpaccio, black truffle and pear



PLATS

FONDUE ALPINE AU LAIT CRU

Fondue made with raw milk

Supp. Morilles – Morel 20€

Supp. Champagne 20€

Supp. Truffe noire – Black truffle 35€

OU / OR

MONT-D'OR RÔTI AU BOIS D'ÉPICÉA

Mont-d'Or cheese roasted over spruce wood

Supp. Morilles – Morel 20€

Supp. Truffe noire – Black truffle 35€

Servis avec pommes de terre fumées, assortiment de charcuterie et salade d'endives aux noix

Served with smoked potatoes, charcuterie selection, endive and walnut salad



DESSERTS

SORBET POMME VERTE ARROSÉ DE GÉNÉPI

Green apple sorbet with Génépi

MONT-BLANC AUX ÉCLATS DE POIRE ET CASSIS

Mont-Blanc with pear and blackcurrant

VINS AU VERRE

CHAMPAGNE

	15 CL
CHARLES HEIDSIECK BRUT RÉSERVE	20
CHARLES HEIDSIECK BLANC DE BLANCS	26
LOUIS ROEDERER ROSÉ VINTAGE	26

BLANC

	15 CL
APREMONT LISA DOMAINE MASSON 2024	10
CHABLIS DOMAINE POMMIER 2023	14
SANCERRE LE CLOS DU ROY - DOMAINE PASCAL JOLIVET 2023	16

ROUGE

	15 CL
VIN DE FRANCE - SILICE - DOMAINE DES ARDOISIÈRES 2024	10
HAUTES CÔTES DE NUITS LE GRAND BAS - DOMAINE RION 2023	16
PAUILLAC CHÂTEAU FONBADET 2018	24

ROSÉ

	15 CL
CÔTES-DE-PROVENCE LÉGENDE - CHÂTEAU DE PAMPELONNE 2024	16

MOELLEUX / DESSERT WINE

	15 CL
SAUTERNES CHÂTEAU SUDUIRAUT 2006	30

DIGESTIFS ALPINS

	5 CL
CHARTREUSE VERTE	20
CHARTREUSE JAUNE	18
GÉNEPI	17
BÉNÉDICTINE	17

