

LES ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON DE LA FERME SAINT-AMOUR INFUSÉE AUX BOURGEONS DE SAPIN 24
ESPUMA DE REBLOCHON

« La Ferme Saint-Amour » style onion soup infused with fir buds, Reblochon cheese espuma

VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNE, CRÈME MI-MONTÉE À LA MUSCADE 28
Pumpkin cream soup with chestnut slivers, half-whipped cream with nutmeg

GRAVLAX DE SAUMON, YAOURT AU CITRON, HUILE D'ANETH ET ŒUFS DE TRUITE FUMÉS 36
Salmon gravlax, lemon yogurt, dill oil and smoked trout roe

BURRATA AU JAMBON DE SAVOIE, POIRE ET NOISETTES 34
Burrata with Savoy ham, pear and hazelnuts

ŒUF MOLLET CROUSTILLANT, CHAMPIGNONS SAUTÉS, JUS DE PERSIL PLAT 36
Crispy soft-boiled egg, sautéed mushrooms, parsley juice

TEMPURA DE GAMBAS, MAYONNAISE PARFUMÉE AU TANDOORI, CITRON ET CORIANDRE 42
Prawn tempura, tandoori flavoured mayonnaise, lemon and coriander

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN COQUILLES GRATINÉS À L'AIL ET AU PERSIL 22
6 Burgundy snails gratinated with garlic and parsley

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU PAIN D'ÉPICES, FINE GELÉE À LA MANDARINE 42
CHUTNEY AUX FRUITS D'HIVER
Semi-cooked duck foie gras with gingerbread, mandarin jelly, winter-fruit chutney

SALADE DE CRABE DES NEIGES, AVOCAT, POMELO, MIEL ET CORIANDRE 44
Snow crab salad, avocado, pomelo, honey and coriander

TARTARE DE THON RAFRAÎCHI À LA MENTHE, YAOURT FUMÉ ET PISTACHES 38
Tuna tartare refreshed with mint, smoked yogurt and pistachios

VAPEURS DE CREVETTES SAUVAGES ET VOLAILLE, BOUILLON INFUSÉ À L'ÉPICÉA 48
Steamed wild shrimp and chicken dumplings, spruce-infused broth

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES, TÉTRAGONE 42
VINAIGRETTE À LA POIRE ET TRUFFE NOIRE
Scallop carpaccio, tetragon salad, pear and black truffle vinaigrette

LES CAVIARS

CASPARIAN GOLDEN IMPÉRIAL
50 GR. 220 - 125 GR. 550

LES SPÉCIALITÉS DE LA FERME

FONDUE DE FROMAGES ALPINS 32
Alpine cheese fondue
OU À LA TRUFFE NOIRE 68
Or with black truffle

MONT D'OR AU FOUR « LA FERME SAINT-AMOUR », POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS 38
« La Ferme Saint-Amour » baked Mont d'Or, jacket potatoes
OU À LA TRUFFE NOIRE 74
Or with black truffle

VOL-AU-VENT, FRICASSÉE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES ET VOLAILLE 54
SAUCE SUPRÈME AU VIN JAUNE
Patty shell, sweetbread fricassee with morels and chicken, supreme sauce with yellow wine

LES PÂTES

COQUILLETTES POUR ENFANTS GÂTÉS, JAMBON 52
TOMME DE SAVOIE ET TRUFFE NOIRE
Pasta shells for spoiled kids, ham, Savoy tomme cheese and black truffle

RAVIOLES DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, JUS DE PERSIL PLAT ET PARMESAN 42
Wild mushroom ravioli, parsley oil and parmesan

LES POISSONS

SAUMON LABEL ROUGE, RIZ VÉNÉRÉ, BEURRE BLANC AUX Œufs DE POISSON 44
« Label Rouge » salmon, black rice, white butter sauce with fish roe

NOIX DE SAINT-JACQUES CUITES AU BEURRE DE TRUFFE NOIRE 54
GNOCCHIS DE CHÂTAIGNE, BOUILLON INFUSÉ AUX CHAMPIGNONS
Scallops cooked in black truffle butter, chestnut gnocchi, mushroom-infused broth

À PARTAGER

LOUP SAUVAGE RÔTI ENTIER, BEURRE BLANC - À PARTAGER 120/PERS
Whole roasted sea bass, white butter sauce - To share

LES VIANDES

SUPRÈME DE VOLAILLE DORÉ AU SAUTOIR, LÉGUMES RACINES 44
CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNE

Pan-fried chicken breast, root vegetables, mushrooms and chestnuts

CANARD RÔTI AUX ÉPICES, PURÉE DE PATATE DOUCE AU FOIE GRAS 48
Roasted duck with spices, sweet potato purée with duck foie gras

CARPACCIO DE BŒUF BLACK ANGUS À LA CRÈME DE TRUFFE NOIRE ET NOISETTES 44
PARMESAN ET CHIPS D'ARTICHAUT
Black Angus beef carpaccio with black truffle and hazelnut cream, parmesan and artichoke crisps

JOUE DE BŒUF BRAISÉ AU MISO ROUGE, PURÉE DE CAROTTE PARFUMÉE AU GINGEMBRE 42
Red miso-braised beef cheek, carrot purée flavoured with ginger

À PARTAGER

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES 54/PERS

CAROTTES ET OIGNONS AU CUMIN - À PARTAGER

Slow-cooked lamb shoulder with spices, carrots and onions with cumin - To share

LES VIANDES D'EXCEPTION

NOIX D'ENTRECÔTE ANGUS PRIME 58

Angus Prime beef ribeye

BAVETTE BLACK ANGUS 44

Black Angus beef flank steak

CÔTE DE BŒUF IRISH AFFINÉE - À PARTAGER 125/PERS

Aged Irish beef rib steak - To share

Cuisson à la plancha, servies avec frites et cœur de sucrine aux fines herbes

Sauce au choix : Béarnaise OU Beurre « Café de Paris »

À la plancha, served with French fries and sucrine lettuce heart with herbs

Béarnaise OR « Café de Paris » butter sauce

LES GARNITURES

POMMES ALLUMETTES 14

French fries

GRATIN DAUPHINOIS AU BEAUFORT 14

Potato gratin with garlic and Beaufort cheese

HARICOTS VERTS VAPEUR 14

Steamed green beans

CŒUR DE SUCRINE 14

Sucrine lettuce heart

POMMES PURÉE 14

Mashed potatoes

À LA TRUFFE NOIRE 25

With black truffle

LES FROMAGES

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES DES ALPAGES 16

REBLOCHON FERMIER - CHÈvre CENDRÉ - BEAUFORT - BLEU DE SAVOIE

Our selection of Alpine cheeses

Farmhouse Reblochon - Ash-coated goat cheese - Beaufort - Savoy blue cheese

LES DESSERTS

PROFITEROLES, GLACE À LA NOIX DE COCO TORRÉFIÉE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD 16

Profiteroles, roasted coconut ice cream, warm chocolate sauce

LE MONT-BLANC DE LA FERME SAINT-AMOUR 16

« La Ferme Saint-Amour » style Mont-Blanc

SOUFFLÉ À LA NOISETTE DU PIÉMONT 18

Piedmont hazelnut soufflé

CRÊPE « SUZETTE » FLAMBÉE AU GRAND MARNIER ET ZESTES D'ORANGE CONFITS 18

Crêpe « Suzette » flambéed with Grand Marnier, candied orange zests

CHURROS DE LA FERME SAINT-AMOUR, SAUCE CHOCOLAT AUX NOISETTES 16

« La Ferme Saint-Amour » style churros, hazelnut chocolate sauce

PANIER DES MYRTILLE SAUVAGES, COMME UNE TARTE 18

Basket-style wild blueberry pie

FRUITS FRAIS PARFUMÉS AU SIROP SERVIS SUR GLACE 18

Fresh fruits infused with syrup, served on ice

COOKIE CARAMEL ET CACAHUÈTES, GLACES VANILLE ET CAFÉ - POUR 2 15/PERS

Caramel and peanut cookie, vanilla and coffee ice creams - For 2

EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

BLANC

SAINTE-JOSEPH AOP : 2023 « LE GRAND POMPÉE » DOMAINE JABOULET....95
CHABLIS AOP : 2023 « PLATEAU DE LA CORNASSÉ » DOMAINE PIUZE....130

CHAMPAGNE BRUT

ROEDERER COLLECTION....160

ROUGE

SAINTE-ÉMILION GRAND CRU AOP : 2016 CHÂTEAU FONBEL....140
CHASSAGNE-MONTRACHET AOP : 2023 DOMAINE GUY AMIOT....140