

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 CHÂTAIGNES, 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 SUPRÊME 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

- SUPRÊME DE VOLAILLE DORÉ AU SAUTOIR, LÉGUMES RACINES 44

CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES

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 – A 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 CACAHUËTES, 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

SAINT-JOSEPH AOP : 2023 « LE GRAND POMPÉE » DOMAINE JABOULET....95

CHABLIS AOP : 2023 « PLATEAU DE LA CORNASSE » DOMAINE PIUZE....130
- CHAMPAGNE BRUT

ROEDERER COLLECTION....160
- ROUGE

SAINT-ÉMILION GRAND CRU AOP : 2016 CHÂTEAU FONBEL....140

CHASSAGNE-MONTRACHET AOP : 2023 DOMAINE GUY AMIOT....140

CUISINE D'HIVER PAR ÉRIC FRECHON

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS - LA DIRECTION N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES - LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE