

LES ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON DE LA FERME SAINT-AMOUR INFUSÉE AUX BOURGEONS DE SAPIN 26
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

ŒUF MOLLET CROUSTILLANT, CHAMPIGNONS SAUTÉS, JUS DE PERSIL PLAT ET NOISETTES 38
Crispy soft-boiled egg, sautéed mushrooms, parsley juice and hazelnuts

TARTARE DE LANGOUSTINES ET CŒUR DE BURRATA AU SARRASIN TORRÉFIÉ 46
Langoustine tartare and burrata heart with roasted buckwheat

GRAVLAX DE SAUMON, YAOURT AU CITRON, HUILE D'ANETH ET ŒUFS DE TRUITE FUMÉS 44
Salmon gravlax, lemon yogurt, dill oil and smoked trout roe

TARTARE DE THON* RAFRAÎCHI À LA MENTHE, YAOURT FUMÉ ET PISTACHES 46
Tuna* tartare refreshed with mint, smoked yogurt and pistachios

CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES, TÉTRAGONE, VINAIGRETTE À LA POIRE ET TRUFFE NOIRE 48
Scallop carpaccio, tetragon salad, pear and black truffle vinaigrette

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU PAIN D'ÉPICES, FINE GELÉE À LA MANDARINE 44
CHUTNEY AUX FRUITS D'HIVER
Semi-cooked duck foie gras with gingerbread, mandarin jelly, winter fruit chutney

TEMPURA DE GAMBAS, MAYONNAISE PARFUMÉE AU TANDOORI, CITRON ET CORIANDRE 46
Prawn tempura, tandoori flavoured mayonnaise, lemon and coriander

6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN COQUILLES GRATINÉS À L'AIL ET AU PERSIL 24
6 Burgundy snails gratinated with garlic and parsley

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

SALADE DE KING CRAB, AVOCAT, POMELO, MIEL ET CORIANDRE 78
King Crab salad, avocado, pomelo, honey and coriander

PIZZETTA BLANCHE AU CAVIAR, DORÉE À L'OR FIN 95
White pizzetta with caviar, gold foil

PATTE DE KING CRAB SERVI SUR GLACE 49/100GR
King Crab leg, served on ice - per 100g



LES CAVIARS

CASPARIAN GOLDEN RESERVE
50 GR. 280 - 125 GR. 690 - 250 GR. 1 380

CASPARIAN BELUGA IMPERIAL
50 GR. 640 - 125 GR. 1 600 - 250 GR. 3 200

CAVIAR SHOW

ICONE OSSETRA RESERVE
250 GR. 1 800 - 500 GR. 3 600 - 1 KG. 7 200

ICONE BELUGA RESERVE
250 GR. 4 500 - 500 GR. 9 000 - 1 KG. 18 000

CUISINE D'HIVER PAR ÉRIC FRECHON



*ALBACORE

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS - LA MAISON N'ACCEPTE PAS LES CHÈQUES
LA LISTE DES ALLÉRGÈNES ET L'ORIGINE DES VIANDES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE

LES SPÉCIALITÉS DE LA FERME

FONDUE DE FROMAGES ALPINS 34

Alpine cheese fondue

OU À LA TRUFFE NOIRE 72

Or with black truffle

COQUILLETTES POUR ENFANTS GÂTÉS, JAMBON, TOMME DE SAVOIE ET TRUFFE NOIRE 48

Pasta shells for spoiled kids, ham, Savoy tomme cheese and black truffle

VOL-AU-VENT, FRICASSÉE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES ET VOLAILLE 62

SAUCE SUPRÊME AU VIN JAUNE

Patty shell, sweetbread fricassee with morels and chicken, supreme sauce with yellow wine



LES PÂTES

RAVIOLES DE CHAMPIGNONS, JUS DE PERSIL PLAT ET PARMESAN 48

Mushroom ravioli, parsley oil and parmesan

LINGUINES AU HOMARD BLEU, TOMATE, AIL ET PIMENT 98

Blue lobster linguine, tomato, garlic and chili pepper



LES POISSONS

SAUMON LABEL ROUGE, RIZ VÉNÉRÉ, BEURRE BLANC AUX ŒUFS DE POISSON 46

« Label Rouge » salmon, black rice, white butter sauce with fish roe

NOIX DE SAINT-JACQUES CUITES AU BEURRE DE TRUFFE NOIRE, GNOCCHIS DE CHÂTAIGNE 54

BOUILLON INFUSÉ AUX CHAMPIGNONS

Scallops cooked in black truffle butter, chestnut gnocchi, mushroom-infused broth

BLACK COD MARINÉ AU MISO CUIT À LA FLAMME, PAK CHOÏ 76

Flame-cooked Black Cod marinated with miso, pak choi

À PARTAGER

BAR SAUVAGE RÔTI ENTIER, BEURRE BLANC - POUR 2 PERS 125/PERS

Whole roasted sea bass, white butter sauce - For 2

LES VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE DORÉ AU SAUTOIR, LÉGUMES RACINES, CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES 46
Pan-fried chicken breast, root vegetables, mushrooms and chestnuts

FILET DE BŒUF DORÉ AU SAUTOIR, GNOCCHIS ET ÉPINARDS GRATINÉS AU GORGONZOLA 64
Pan-fried beef fillet, gnocchi and spinach gratinated with gorgonzola

MAGRET DE CANARD RÔTI AUX ÉPICES, PURÉE DE PATATE DOUCE AU FOIE GRAS 56
Roasted duck breast with spices, sweet potato purée with duck foie gras

CÔTE DE VEAU EN CROÛTE DE JAMBON DE PAYS, MACARONIS GRATINÉS AU VIEUX PARMESAN 72
Veal rib in local ham crust, macaroni gratinated with aged parmesan

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF À LA CRÈME DE TRUFFE NOIRE ET NOISETTES, PARMESAN ET CHIPS D'ARTICHAUT 48
Beef fillet carpaccio with black truffle and hazelnut cream, parmesan and artichoke crisps

À PARTAGER

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES, CAROTTES ET OIGNONS AU CUMIN – À PARTAGER 56/PERS
Slow-cooked lamb shoulder with spices, carrots and onions with cumin – To share



LES VIANDES D'EXCEPTION

ENTRECÔTE BLACK ANGUS CUITE À LA PLANCHA, FRITES ET CŒUR DE SUCRINE AUX FINES HERBES 88
A la plancha Black Angus ribeye steak, French fries and sucrose lettuce heart with herbs

CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS CUITE À LA PLANCHA 145/PERS
FRITES ET CŒUR DE SUCRINE AUX FINES HERBES - POUR 2
A la plancha Black Angus beef rib steak, French fries and sucrose lettuce heart with herbs – For 2

FAUX-FILET DE WAGYU 300GR, ORIGINE JAPON, KAGOSHIMA A5, POUSSSES D'ÉPINARD 180/PERS
YUZU ET HUILE DE TRUFFE - POUR 2
Wagyu beef sirloin 300gr, origin Japan, A5 Kagoshima, spinach sprouts, yuzu and truffle oil – For 2



LES GARNITURES

GRATIN DAUPHINOIS AU BEAUFORT 16
Potato gratin with garlic and Beaufort cheese

CŒUR DE SUCRINE 14
Sucrose lettuce heart

POMMES PURÉE 14
Mashed potatoes

FRITES FRAÎCHES 14
French fries

HARICOTS VERTS VAPEUR 14
Steamed green beans

OU/OR
À LA TRUFFE NOIRE 25
Mashed potatoes with black truffle

LES DESSERTS

SOUFFLÉ À LA NOISETTE DU PIÉMONT 18
Piedmont hazelnut soufflé

LE MONT-BLANC DE LA FERME SAINT-AMOUR 16
« La Ferme Saint-Amour » style Mont-Blanc

PROFITEROLES, GLACE À LA NOIX DE COCO TORRÉFIÉE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD 16
Profiteroles, roasted coconut ice cream, warm chocolate sauce

CRÊPE « SUZETTE » FLAMBÉES 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

FRUITS FRAIS PARFUMÉS AU SIROP SERVIS SUR GLACE 18
Fresh fruits infused with syrup, served on ice

PANIER DE MYRTILLES, COMME UNE TARTE 18
Basket-style blueberry pie

COOKIE CARAMEL ET CACAHUÈTES, GLACES VANILLE ET CAFÉ - POUR 2 15/PERS
Caramel and peanut cookie, vanilla and coffee ice creams - For 2

CUISINE D'HIVER PAR ÉRIC FRECHON



NET PRICES IN EUROS - SERVICE INCLUDED - CHECKS ARE NOT ACCEPTED
ALLERGENS GUIDANCE AND MEAT ORIGINE INFORMATION ARE AVAILABLE UPON REQUEST