

LES ENTRÉES

- SOUPE À L'OIGNON DE LA FERME SAINT-AMOUR INFUSÉE AUX BOURGEONS DE SAPIN 28
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 30
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 48
Langoustine tartare and burrata heart with roasted buckwheat
- GRAVLAX DE SAUMON, YAOURT AU CITRON, HUILE D'ANETH ET ŒUFS DE TRUITE FUMÉS 46
Salmon gravlax, lemon yogurt, dill oil and smoked trout roe
- TARTARE DE THON* RAFRAÎCHI À LA MENTHE, YAOURT FUMÉ ET PISTACHES 48
Tuna* tartare refreshed with mint, smoked yogurt and pistachios
- CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES, TÉTRAGONE 52
VINAIGRETTE À LA POIRE ET TRUFFE NOIRE
Scallop carpaccio, tetragon salad, pear and black truffle vinaigrette
- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU PAIN D'ÉPICES, FINE GELÉE À LA MANDARINE 46
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



LES SPÉCIALITÉS DE LA FERME

- FONDUE DE FROMAGES ALPINS 36
Alpine cheese fondue
OU À LA TRUFFE NOIRE 72
Or with black truffle
- COQUILLETTES POUR ENFANTS GÂTÉS, JAMBON, TOMME DE SAVOIE ET TRUFFE NOIRE 52
Pasta shells for spoiled kids, ham, Savoy tomme cheese and black truffle
- VOL-AU-VENT, FRICASSÉE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES ET VOLAILLE 64
SAUCE SUPRÊME AU VIN JAUNE
Patty shell, sweetbread fricassee with morels and chicken, supreme sauce with yellow wine



LES POISSONS

- SAUMON LABEL ROUGE, RIZ VÉNÉRÉ, BEURRE BLANC AUX ŒUFS DE POISSON 48
« Label Rouge » salmon, black rice, white butter sauce with fish roe
- NOIX DE SAINT-JACQUES CUITES AU BEURRE DE TRUFFE NOIRE, GNOCCHIS DE CHÂTAIGNE 56
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 choï

À PARTAGER

- BAR SAUVAGE RÔTI ENTIER, BEURRE BLANC – POUR 2 PERS 125/PERS
Whole roasted sea bass, white butter sauce – For 2



EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

BLANC POUILLY-FUMÉ AOC : 2023 « MIRACLE » DOMAINE RÉGIS MINET....140 CHABLIS AOC : 2023 1 ^{ER} CRU MONT DE MILIEU DOMAINE BILLAUD SIMON....180	CHAMPAGNE AOC « COLLECTION » LOUIS ROEDERER....180	ROUGE SAINT-ESTÈPHE AOC : 2017 « PAGODES DE COS » CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL....150 CHAMBOLLE-MUSIGNY AOC : 2022 « CLOS VILLAGE » DOM. ANTONIN GUYON....260
---	---	--

CUISINE D'HIVER PAR ÉRIC FRECHON

*ALBACORE

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS - LA DIRECTION N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES - LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE
NET PRICES IN EUROS - SERVICE INCLUDED - WE DO NOT ACCEPT CHECKS - ALLERGEN LIST IS AVAILABLE UPON REQUEST

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 VIANDES

- SUPRÊME DE VOLAILLE DORÉ AU SAUTOIR, LÉGUMES RACINES, CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES 48
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 48
PARMESAN ET CHIPS D'ARTICHAUT
Beef fillet carpaccio with black truffle and hazelnut cream, parmesan and artichoke crisps

À PARTAGER

- ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES – À PARTAGER 58/PERS
CAROTTES ET OIGNONS AU CUMIN
Slow-cooked lamb shoulder with spices, carrots and onions with cumin – To share

LES VIANDES D'EXCEPTION

- ENTRECÔTE BLACK ANGUS USA PRIME CUITE À LA PLANCHA 88
FRITES ET CŒUR DE SUCRINE AUX FINES HERBES
A la plancha USA Prime Black Angus ribeye steak, French fries and sucrine lettuce heart with herbs
- CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS USA PRIME CUITE À LA PLANCHA 145/PERS
FRITES ET CŒUR DE SUCRINE AUX FINES HERBES - POUR 2
A la plancha USA Prime Black Angus beef rib steak, French fries and sucrine lettuce heart with herbs – For 2
- FAUX-FILET DE WAGYU 300GR, ORIGINE JAPON, KAGOSHIMA A5, POUSSES 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
-  FAUX-FILET DE BOEUF DE KOBE 300GR - POUR 2 270/PERS
POUSSES D'ÉPINARD, YUZU ET HUILE DE TRUFFE
Kobe beef sirloin 300gr, spinach sprouts, yuzu and truffle oil – For 2 



LES GARNITURES

- GRATIN DAUPHINOIS AU BEAUFORT 16
Potato gratin with garlic and Beaufort cheese
- FRITES FRAÎCHES 14
French fries
- CŒUR DE SUCRINE 14
Sucrine lettuce heart
- HARICOTS VERTS VAPEUR 14
Steamed green beans
- POMMES PURÉE 14
OU À LA TRUFFE NOIRE 25
Mashed potatoes or 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 » 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
- 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