

Carte de l'hiver 2025

Un apéritif maison de bienvenue vous est offert par la Famille Trincaz

Menu à 46 €

Les charcuteries maison des Cornettes

Jambon cru du pays fumé au genièvre,
terrines des chefs aux noisettes,
saucissons et bœuf séché

ou

Terrine «pressée» de caille,
pintade et foie gras

Saladine hivernale, lentilles et bœuf séché

ou

Salade d'Abondance

Mélange de salades, berthoud, fromage de brebis,
pomme de terre farcie au reblochon,
chiffonade de jambons

Menu à 54 €

Saumon d'Ecosse,
délicatement fumé chez nous
au Genièvre,

crevettes en cocktail,
rillettes à l'aneth et condiments

ou

Foie gras de canard et d'oie

Préparés en terrine,
compotée de figues aux fruits secs
purée de poires au gamay

(Supplément 4€)

Fraîcheur montagnarde aux parfums d'épicéa

L'omble chevalier délicatement cuit à l'unilatéral,
sabayon léger au sapin de la vallée d'Abondance

ou

Trilogie de noix de Saint-Jacques à l'ail et tomates, gambas rôties sauce américaine
et pavé de poisson du jour au pesto de basilic (selon arrivage)

ou

Le risotto arborio comme le faisait la mémé Pauline
fricassée de champignons de nos forêts et émulsion grillée

ou

Le magret de canard (rosé) fumé minute aux pommes de pin
jus aigre doux au sapin et viennoise de noisettes torréfiées

ou

Le filet de bœuf Français en tournedos, tendrement cuit à la grillade
sauce béarnaise maison aux herbes fraîches

Luge de fromages de nos vallées savoyardes

Nos desserts seront à choisir dans le cahier de recettes de la mémé des Cornettes

excepté l'omelette Norvégienne qui est à commander en début de repas (min. 2 personnes)

Plat végétarien ou possibilité de le rendre végétarien - Nos prix s'entendent nets par personne TTC

Nos spécialités savoyardes

Toutes nos spécialités sont servies avec un accompagnement de charcuteries maison :
jambon cru du Papy Gaby, assortiment de saucissons, viande séchée, salade verte et salade des Cornettes

Fondue savoyarde	25 €	Berthoud	24 €
Fondue savoyarde (min. 2 pers.) - aux cèpes - aux morilles	par pers. 32 € par pers. 32 €	Fromage d'Abondance gratiné au four, ail et vin blanc, pommes de terre Tartiflette Pommes sautées, lardons, oignons, 1/2 reblochon fermier gratiné	26 €
Raclette (min. 2 pers.) Fromage, pommes de terre	par pers. 28 €	Croziflette Crozets, lardons, oignons, 1/2 reblochon fermier gratiné	26 €

Nos entrées

Salade des Cornettes Mélange de salades, maïs, tomates, fromage, jambon, œuf, noix	14 €	L'omble chevalier délicatement cuit à l'unilatéral, sabayon parfumé au sapin de la vallée d'Abondance	28 €
Terrine «pressée» de caille, pintade et foie gras Saladine hivernale, lentilles et bœuf séché	20 €	Filets de perches du Léman... et uniquement ! poêlés au beurre et aux girolles <i>La pêche des perches étant difficile en ce moment, quand il y en a... il y en a ! Et quand il n'y en a pas...</i>	38 €
Les charcuteries maison des Cornettes Jambon cru du pays fumé au genièvre, terrine des chefs aux noisettes, saucissons et bœuf séché	19 €	Soufflé de Brochet du Léman, Sauce à la Ciboulette de nos montagnes	24 €
Salade d'Abondance Mélange de salades, berthoud, fromage de brebis, pomme de terre farcie au reblochon, chiffonade de jambons	19 €	Nos viandes	
Saumon d'Ecosse délicatement fumé chez nous au Genièvre, crevettes en cocktail, rillettes à l'aneth et condiments	24 €	Rognons de veau flambés au cognac sauce à la crème	29 €
Foie gras de canard et d'oie Préparés en terrine, compotée de figues aux fruits secs purée de poires au gamay	29 €	Noix de ris de veau poêlée servis avec une crème de girolles et chanterelles	40 €
Escargots de Poisy au beurre maison à l'ail des ours	1 douzaine 22 € 1/2 douzaine 12 €	Le filet de bœuf façon Rossini Foie gras en escalope et terrine, sauce Périgueux	45 €
		La côte de bœuf maturée à partager (pour 2 pers./cuisson 25 min.) marquée sur l'os à la grillade, béarnaise maison	72 €

Luge de fromages de nos vallées
À partir de 12 €

Nos desserts

seront à choisir dans le cahier de recettes
de la mémé des Cornettes

L'omelette norvégienne est à commander
en début de repas (minimum 2 pers., 11 € par pers.)



Une Carte des Allergènes est à votre disposition, sur demande auprès de notre Personnel de Salle

**Ce menu du jour est un exemple,
celui-ci pourra changer selon les produits du jour**

*Un apéritif maison vous est offert
Par la Famille Trincaz, pour vous accueillir et vous
souhaiter la Bienvenue !*



Menu à 34 €

Déclinaisons de Courges Butternut Lugrinoises

En différentes textures, ciron vert, graines grillées

Ou

Multicolore de betteraves anciennes

Chèvre frais de notre voisin Gérard et noisettes torréfiées

Ou

Légèreté d'Abondance à Tataille,

Vinaigrette myrtilles, noisettes torréfiées et herbes fraîches



Soufflé de brochet du Léman

Sauce au vermouth de Chambéry et ciboulette

Ou

Poitrine de Caïon Savoyard confite

Jus rustique à l'échalote

Ou

Paleron de bœuf tendrement cuit

Jus infusé aux baies de genièvre de Chevenne



Dessert à choisir dans le cahier de recettes

De la mémé des Cornettes