

# Menus de l'hiver 2025

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

46€

Charcuteries maison des Cornettes, jambon cru du pays fumé au genièvre, terrine 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, viande séchée)



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

Traditionnel gigot d'agneau du dimanche rôti entier à la broche ail confit, mitonnée de flageolets, jus d'agneau au thym et citron

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



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 complotée 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

Traditionnel gigot d'agneau du dimanche rôti entier à la broche ail confit, mitonnée de flageolets, jus d'agneau au thym et citron

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)

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