



Depuis plus de cent ans notre maison s'efforce, générations après générations, de vous offrir le meilleur de notre région, de nos traditions et de notre terroir, au travers de tous les produits que nous vous proposons, entièrement faits maison, chez nous dans notre cuisine, un réel leitmotiv qui nous guide depuis toujours.

Pour cela, nous travaillons donc majoritairement avec des producteurs, cueilleurs et vignerons locaux, au rythme de leur productions mais également des saisons et de la météo, entraînant malheureusement quelquefois des ruptures sur certains produits de cette carte.

Nous vous souhaitons un agréable moment parmi nous.

N'hésitez pas à profiter de votre venue pour aller visiter le Musée à Gaby, ou bien vous renseigner sur nos Soirées Savoyardes à la Ferme de Papy Gaby.



Menus d'un dimanche hivernal...

Menu à 41 €

Charcuteries maison des Cornettes
Jambon cru du pays fumé au genièvre,
terrines des chefs aux noisettes, saucissons, viande séchée et salade

ou
Pressé de caille, pintade, foie gras,
et sa petite salade aux lentilles

ou
Saumon d'Écosse Label Rouge fumé par nos soins,
crevettes, terrine de poisson à la ciboulette

ou
Salade d'Abondance
(mélange de salades, berthoud, fromage de brebis, pomme de terre
farci au reblochon, viande séchée)

Carte de l'hiver 2020

Un kir de bienvenue vous est offert
par la Famille Trincaz

Menu à 48 €

Saumon d'Écosse Label Rouge, fumé par nos soins,
Crevettes en cocktail, rillettes à l'aneth et Mousseline de poissons

ou
Foie gras de Canard et d'Oie préparés en Terrine
Artichauts, pain d'épices et compotée de figues aux fruits secs



Fraîcheur des Alpes aux parfums de gentiane



Trilogie de Noix de Saint-Jacques, Gambas de Madagascar et Pavé de Barbu

ou
Le filet de Féra du Lac Léman à la Plancha Risotto Crémeux
aux parfums des sous bois et coulis d'herbes

ou
Le carré d'agneau à Norbert de Trebentaz rôti
au sautoir et son jus au serpolet

ou
Tournedos de Boeuf Limousin à la Grillade et Sauce Béarnaise Maison

ou
Magret de canard (rosé) fumé minute aux pommes de pin,
jus à la sapinette et viennoise de noisettes torréfiées.



Luge de fromages de nos vallées



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

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	24 €	Berthoud Fromage d'Abondance gratiné au four, ail et vin blanc, pommes de terre	24 €
Fondue savoyarde (min. 2 pers.) - aux cèpes - aux morilles	par pers. 31 € par pers. 31 €	Tartiflette Pommes sautées, lardons, oignons, 1/2 reblochon fermier gratiné	24 €
Raclette (min. 2 pers.) Fromage, pommes de terre	par pers. 24 €	Croziflette Crozets, lardons, oignons, 1/2 reblochon fermier gratiné	24 €

Nos prix s'entendent nets par personne TTC



Salade des Cornettes 11 €
Mélange de salades, maïs, tomates, fromage, jambon, œuf, noix

Terrine des chefs aux noisettes
et ses chanterelles au vinaigre 13 €

Pressé de caille, pintade, foie gras,
et sa petite salade aux lentilles 19 €

Charcuteries maison des Cornettes 18 €
Jambon cru du pays fumé au genièvre,
terrines des chefs aux noisettes, saucissons,
viande séchée et salade

Nos entrées

Salade d'Abondance 19 €
Mélange de salades, berthoud, fromage de brebis,
pomme de terre farci au reblochon, viande séchée

Saumon d'Écosse Label Rouge fumé par nos soins, 22 €
crevettes, terrine de poisson à la ciboulette

Foie gras de canard et d'oie préparé par nos soins, 25 €
et sa petite salade de haricots verts, artichauts,
compote de figues aux épices et fruits secs

Nos entrées chaudes

Potage du jour servi avec croûtons et fromage râpé 10 €

Escargots de Poisy 1 douzaine 20 €
au beurre maison à l'ail des ours 1/2 douzaine 10 €

Nos poissons

Filet de féra du Léman à la plancha, 26 €
Risotto Crémeux aux parfums des sous bois et coulis d'herbes

Filets de perches du Léman poêlés aux girolles 32 €

Soufflé de Brochet du Léman, 24 €
Sauce à la Ciboulette de nos montagnes

Nos viandes

Magret de canard (rosé) fumé minute 28 €
aux pommes de pin, jus à la sapinette
et viennoise de noisettes torréfiées.

Rognons de veau flambés au cognac 29 €
sauce à la crème

Noix de Ris de Veau poêlée 38 €
au Beurre Mousseux, Cèpes du Pays à la Crème

Tournedos de Boeuf Limousin façon Rossini 42 €
Tournedos, escalope de foie de canard,
foie gras, truffes, sauce Périgueux

La côte de boeuf maturée à partager (pour 2 pers.) 65 €
marquée sur l'os à la grillade, béarnaise maison (cuisson 20 mn)

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 4 pers., 10 € par pers.)

Luge de fromages de nos vallées
À partir de 11 €

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