



*Depuis plus de cent vingt 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.*



*Un été aux Cornettes...*

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



## *Menu à 28€*

*Crème de légumes du Jour  
Et Salade des Cornettes  
Ou  
Rillettes de Caïon des Savoies  
Oignons pickles, vinaigrette au jus et herbes  
Ou  
Jambon Cru Maison fumé au Genièvre Chez  
Papy Gaby et salade des Cornettes*



*Epaule d'Agneau confite aux citrons de Nice  
Jus d'agneau infusé aux zestes  
Ou  
Soufflé de Brochet du Léman  
Sauce au Vermouth de Chambéry et Ciboulette  
Ou  
Paleron de bœuf tendrement cuit  
Jus de veau au genièvre de Chevenne*



*Dessert à choisir dans le cahier de recettes de la  
Mémé des Cornettes*

## *Menu à 38€*

*Fraîcheur de Petits Pois à la menthe :  
Salade de pois maraîcher et soupe froide à la  
menthe du jardin  
Ou  
Variations de tomates anciennes et burrata  
Pesto au basilic du jardin  
Ou  
Terrine des Chefs Bernard et Philippe  
Veau, canard et lièvre et noisettes torréfiées*



*Filet de Truite des Savoies à l'unilatérale  
Beurre au Citron et amandes torréfiées  
Ou  
Suprême de Pintade rôti sur l'os  
Crème à l'estragon  
Ou  
Quasi de Veau rôti en cocotte  
Crème de champignons du coin*



*Luge de Fromage de nos Vallées*



*Dessert à choisir dans le cahier de recettes  
de la Mémé des Cornettes*

# Carte de l'été 2022

Un apéritif de bienvenue vous est offert  
par la Famille Trincaz

## Menu à 44 €

### Charcuteries maison des Cornettes

Jambon cru du pays fumé au genièvre,  
terrines des chefs aux noisettes, saucissons,  
viande séchée et salades

ou

### Pressé de Caille, Pintade et Foie Gras

Saladine estivale, lentilles et Boeuf Séché

ou

### Salade d'Abondance

(mélange de salades, berthoud, fromage de brebis,  
pommes de terre farcies au reblochon, viande séchée)



Fraîcheur estivale à la fraise de Loisin et à la verveine du Jardin



### Le filet d'omble chevalier à la plancha

sauce vierge de tomates anciennes en chaud froid, citrons confits et oxalys

ou

### Trilogie de noix de Saint-Jacques, crevette de Madagascar

et pavé de poisson du jour (selon arrivage)

ou

### Carré d'agneau à Norbert de Trebentaz, rôti au sautoir

puis fumé minute au serpolet, jus infusé

ou

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

ou

### Filet mignon de veau poêlé et sa crème de girolles



Luge de fromages de nos vallées



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

## Menu à 51 €

### Déclinaison de melon charentais et jambon fumé

éventail au naturel, sorbet arrosé de Porto,  
soupe glacée au Sauternes,  
copeaux de jambon 18 mois et boeuf séché

ou

### Saumon d'Ecosse 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

## Nos entrées

Salade des Cornettes 14 €  
Mélange de salades, maïs, tomates, fromage, jambon, œuf, noix

Variations de Tomates Anciennes, 16 €  
Burrata crémeuse, pesto au Basilic du Jardin et Huile d'Olive

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

Pressé de Caille, Pintade et Foie Gras 20 €  
Saladine estivale, lentilles et boeuf Séché

Déclinaison de melon charentais 23 €  
et jambon fumé  
éventail au naturel, sorbet arrosé de Porto, soupe glacée au Sauternes, copeaux de jambon 18 mois, boeuf séché

Saumon d'Ecosse Label Rouge, fumé par nos soins, 24 €  
Crevettes en cocktail, rillettes à l'aneth et Mousseline de poissons

Foie gras de Canard et d'Oie préparés en Terrine 27 €  
Artichauts, pain d'épices et compotée de figues aux fruits secs

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

## 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 €

Fondue savoyarde (min. 2 pers.)

- aux cèpes par pers. 32 €

- aux morilles par pers. 32 €

Raclette (min. 2 pers.) par pers. 27 €  
Fromage, pommes de terre

Berthoud 24 €  
Fromage d'Abondance gratiné au four,  
ail et vin blanc, pommes de terre

Tartiflette 25 €  
Pommes sautées, lardons, oignons,  
1/2 reblochon fermier gratiné

Croziflette 25 €  
Crozets, lardons, oignons, 1/2 reblochon fermier gratiné

## 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. - 11 €/pers.)

Luge de fromages de nos vallées  
11 €

