



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.



Menus d'un dimanche estival...

Menus de l'été 2022

Menu 44 €

Un apéritif de bienvenue vous est offert par la Famille Trincaz

Charcuteries maison des Cornettes

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

ou

Pressé de caille, filet de pintade et foie gras de canard
saladine estivale, lentilles en vinaigrette et bœuf séché

ou

Salade d'Abondance

mélange de salades, berthoud, fromage de brebis, pomme de terre farcie au reblochon, viande séchée

ou

Variations de tomates anciennes, burrata crémeuse, pesto au basilic du jardin et huile d'olive



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

Tournedos de bœuf Limousin à la grillade et sauce Béarnaise maison

ou

Filet mignon de veau poêlé et sa crème de girolles

ou

Gigot d'agneau à Norbert de Trebantaz, rôti à la broche, ail confit, ragoût de flageolets, jus d'agneau au serpolet



Luge de fromages de nos vallées



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

Menu 51 €

Saumon d'Ecosse Label Rouge, fumé par nos soins, crevettes en cocktail, rillettes à l'aneth et mousseline de poissons

ou

Déclinaison de melon charentais et jambon fumé
éventail au naturel, sorbet arrosé de Porto, soupe glacée au Sauternes, copeaux de jambon 18 mois et bœuf séchée

ou

Foie gras de canard et d'oie préparés en terrine
artichauts, pain d'épices et compotée de figues aux fruits secs



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

Tournedos de bœuf Limousin à la grillade et sauce Béarnaise maison

ou

Filet mignon de veau poêlé et sa crème de girolles

ou

Gigot d'agneau à Norbert de Trebantaz, rôti à la broche, ail confit, ragoût de flageolets, jus d'agneau au serpolet



Luge de fromages de nos vallées



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



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