



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.



Un automne aux Cornettes...

Carte de l'automne 2026

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

Menu à 47 €

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 automnale, lentilles et bœuf séché
ou

Salade d'Abondance ✓
Mélange de salades, mini-Berthoud
pommes de terre farcies au reblochon
Jambons en chiffonade et pickles de légumes



Fraîcheur montagnarde aux parfums d'épicéa



L'omble chevalier délicatement cuit à l'unilatérale
fricassée de champignons du pays et sabayon aux cèpes séchés
ou

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

Filet mignon de veau poêlé au beurre moussoux
crème de champignons d'automne
ou

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

Le risotto arborio comme le faisait mémé Pauline ✓
Fricassée de champignons de nos forêts et émulsion grillée



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)

Menu à 56 €

Mosaïque de truite des Savoies,
en gravelax aux herbes et agrumes
crème fumée, œufs de truite et condiments assidulés
ou

Foie gras de canard et d'oie
Préparés en terrine,
compotée de figues aux fruits secs
purée de poires au gamay
et figues fraîches
(Supplément 4€)

Menus Chasse

Nous travaillons uniquement du gibier sauvage

Assiette «Retour de chasse»

Terrine pressée de gibiers à plume (Colvert, Perdreaux, faisan)
Terrine de gibiers de montagne à poils (Cerf, Chamois, Chevreuil)
Confiture de figues, groseilles et saladine automnale.



Fraîcheur montagnarde aux parfums d'épicéa



Menu à 50 €

Le traditionnel
civet de cerf
(ou selon la réussite
du chasseur : chamois
ou chevreuil)
en sauce saint-Hubert

Menu à 62 €

Carré de chevreuil rôti
au sautoir, puis fumé minute
au genièvre du pays,
jus parfumé aux baies
ou

Pavé de cerf poêlé
au beurre moussoux
crème de chanterelles
et girolles

Menu à 71 €

Filet mignon de biche
tendrement poêlé
crème de bolets du coin
ou

Filet de chevreuil
délicatement rôti au sautoir,
sauce Périgourdine
ou

Le lièvre à la royale
dans la tradition
des Cornettes,
foie gras de canard
et truffe mélanosporum



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)

Fermeture annuelle du 11 octobre jusqu'à la mi-décembre 2026





Carte de l'Automne 2026

Nos Entrées

- * Salade des Cornettes (Mélange de salades, maïs, tomates, fromage, jambon, œuf, noix) 14 €
- * Pressé de Caille, pintade, foie gras et sa petite salade aux lentilles 20 €
- * Charcuteries Maison des Cornettes, (Jambon du pays fumé au genièvre, terrine Des Chefs aux noisettes, saucissons et viande séchée) et Salade des Cornettes 21 €
- * Foie gras de canard et d'oie préparés en terrine, Pain d'épices et compotée de figues aux épices et fruits secs 29 €

Nos Poissons et Viandes

- * Omble Chevalier à l'unilatérale, fricassée de champignons de Sabayon Cèpes 28 €
- * Soufflé de Brochet du Léman, Sauce au Vermouth de Chambéry et ciboule sauvage 24 €
- * La côte de Bœuf maturée à Partager (pour 2 pers), Béarnaise maison 72 €
- * Tournedos Rossini (escalope de foie gras de canard, foie gras, truffes, Sauce Périgueux) 45 €
- * Noix de ris de Veau Poêlée au beurre moussoux, crème de girolles 45 €
- * Risotto Arborio aux champignons, fricassée automnale et sabayon aux cèpes 18 €

Nos Gibiers

- * L'assiette « Retour de Chasse » : Pressé de Gibiers à plume, terrine de Gibiers à Poils, salade automnale, confiture de Figues et Groseilles. 25 €
- * Le Civet du Jour (Cerf, Chamois ou Chevreuil selon la chasse) en Saint Hubert 31 €
- * Pavé de Cerf poêlé au beurre moussoux, crème de chanterelles et girolles 38 €
- * Filet Mignon de Biche rôti au sautoir, crème de Bolets du Coin 41 €
- * Le lièvre à la Royale des Cornettes, foie gras de canard et truffe Mélanosporum 45 €
- * Noisettes de Chevreuil Poêlées façon Rossini (Truffes et Foie Gras) 47 €

Nos Spécialités Savoyardes

- * Fondue Savoyarde 28 €
- * Fondue aux cèpes ou morilles (min 2 pers) 33 €/pers
- * Raclette (min 2 pers) 29 €/pers
- * Berthoud (fromage d'abondance gratiné au four, ail, vin blanc et madère) 26 €
- * Tartiflette (1/2 reblochon, lardons, oignons, pomme de terre) 28 €
- * Croziflette (1/2 reblochon, lardons, crozets, oignons) 28 €

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

Ce menu est à titre d'exemple pour notre site internet.
S'agissant d'une formule « menu du jour », il est
susceptible de changer en fonction des arrivages et des
produits.



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

Menu à 34 €

Variations de tomates multicolores

Burrata crémeuse et pesto au basilic de notre jardin

Ou

Fraîcheur de petits pois à la menthe du jardin

Salade de pois maraîchers acidulée, velouté glacé et condiments



Soufflé de brochet du lac Léman

Sauce crémée au vermouth de Chambéry et à la ciboulette

Ou

Tournedos de Volaille farci et tendrement cuit

Jus de rôti parfumé aux aromates



Dessert à choisir dans le cahier de recettes

De la mémé des Cornettes