



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...

Menu à 44 €

Charcuteries maison des Cornettes

Jambon cru du pays fumé au genièvre, terrine des chefs aux noisettes, saucissons, viande de bœuf séchée et salade des Cornettes

ou

Pressé de Caille, Pintade et Foie Gras

Saladine automnale, lentilles et Boeuf Séché

ou

Salade d'Abondance

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



Fraîcheur des Alpes aux parfums de gentiane



Le filet d'omble chevalier à la plancha

Risotto crémeux aux parfums des sous bois et cèpes du pays

ou

Trilogie de noix de Saint-Jacques, gambas de Madagascar et pavé de Merlu des côtes bretonnes

ou

Filet mignon de veau poêlé et sa crème de bolets du coin

ou

Tournedos de bœuf Limousin à la grillade et sauce béarnaise maison

ou

Feuilleté aux champignons de nos forêts et à la ciboule de Bassachaux



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)

Carte de l'automne 2022

Un apéritif maison vous est offert
par la Famille Trincas

Menu à 53 €

Saumon d'Ecosse Label Rouge,

fumé par nos soins, crevettes en cocktail, rillettes à l'aneth et condiments

ou

Foie gras de Canard et d'Oie

préparés en Terrine, artichauts, pain d'épices et compotée de figues aux fruits secs

Menus Chasse

Nous travaillons uniquement du gibier sauvage

Assiette «Retour de chasse»

Pressé de gibiers à plume,

Terrine de gibiers à poils

Salade automnale, confiture de figues et groseilles.



Fraîcheur des Alpes aux parfums de gentiane



Menu à 60 €

Carré de chevreuil rôti

au sautoir, fumé minute

au genièvre du pays,

jus parfumé

ou

Pavé de cerf poêlé

au beurre moussoux

crème de chanterelles

et girolles

ou

Longe de cerf farcie
aux champignons du coin
puis rôtie entière, jus soyeux

Menu à 69 €

Filet mignon de biche poêlé

et sa crème de bolets

ou

Filet de chevreuil
délicatement saisi au sautoir,
sauce Périgourdine

ou

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



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 16 octobre jusqu'à mi décembre 2022



Nos prix s'entendent nets par personne TTC

Une carte des allergènes est à votre disposition, sur demande auprès de notre personnel de salle



Carte de l'Automne 2022

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 19 €
- * Saumon Label Rouge d'Ecosse, fumé par nos soins, Crevettes en cocktail, rillettes à l'aneth et mousseline de poissons 24 €
- * Foie gras de canard et d'oie préparés en terrine, Artichauts, Pain d'épices et compotée de figues aux épices et fruits secs 28 €

Nos Poissons et Viandes

- * Filet d'omble à la plancha, Risotto Crémeux et Cèpes du Pays 26 €
- * Tournedos Rossini (escalope de foie gras de canard, foie gras, truffes, Sauce Périgueux) 42 €
- * Filets de Perches du Léman... et uniquement ! Poêlés au beurre et girolles 38 €
- * Noix de ris de Veau Poêlée au beurre mousseux, crème de girolles 38 €

Nos Gibiers

- * L'assiette « Retour de Chasse » : Pressé de Gibiers à plume, terrine de Gibiers à Poils, saladin automnale, confiture de Figs et Groseilles. 24 €
- * Le Civet du Jour (Cerf, Chamois ou Chevreuil selon la chasse) en Saint Hubert 31 €
- * Pavé de Cerf poêlé au beurre mousseux, crème de chanterelles et girolles 38 €
- * Longe de Cerf tendrement cuite farcie aux Champignons, jus infusé 38 €
- * Filet Mignon de Biche rôti au sautoir, crème de Bolets du Coin 41 €
- * Le lièvre à la Royale des Cornettes 44 €
- * Noisettes de Chevreuil Poêlées façon Rossini (Truffes et Foie Gras) 47 €

Nos Spécialités Savoyardes

- * Fondue Savoyarde 25 €
- * Fondue aux cèpes ou morilles (min 2 pers) 32 €/pers
- * Raclette (min 2 pers) 27 €/pers
- * Berthoud (fromage d'abondance gratiné au four, ail, vin blanc et madère) 24 €
- * Tartiflette (1/2 reblochon, lardons, oignons, pomme de terre) 25 €
- * Croziflette (1/2 reblochon, lardons, crozets, oignons) 25 €

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

*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

Légèreté d'Abondance de la famille Girard

Vinaigrette de Myrtilles, noisettes et ciboulette

Ou

Jambon cru maison fumé au genièvre chez

Papy Gaby et salade des Cornettes



Poitrine de cochon du gavot confite et grillée

Jus de veau à l'échalote

Ou

Soufflé de brochet du Léman

Sauce au vermouth de Chambéry et ciboulette

Ou

Epaule d'agneau confite aux citrons de Nice

Jus d'agneau infusé aux zestes



*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

Quasi de veau rôti en cocotte

Crème de champignons du coin

Ou

Suprême de pintade rôti sur l'os

Sauce à l'estragon du Jardin



Luge de Fromage de nos Vallées



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