



*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.*



*Les Cornettes*

MAISON TRINCAZ · DEPUIS 1894

*Haute-Savoie*

*Un hiver aux Cornettes...*

# Carte de l'hiver 2024

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

## Menu à 45 €

### 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 hivernale, lentilles et bœuf séché

ou

Salade d'Abondance ✓

Mélange de salades, berthoud, fromage de brebis,  
pomme de terre farcie au reblochon,  
chiffonade de jambons



Fraîcheur montagnarde aux parfums d'épicéa



La féra du Léman délicatement cuite à la salamandre (selon la pêche),

sabayon léger au sapin de la vallée

ou

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

ou

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

ou

Le magret de canard (rosé) fumé minute aux pommes de pin  
jus aigre doux au sapin et viennoise de noisettes torréfiées

ou

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



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. 4 personnes)

✓ Plat végétarien ou possibilité de le rendre - Nos prix s'entendent nets par personne TTC

## Menu à 53 €

Saumon d'Écosse,  
délicatement fumé chez nous  
au Genièvre,  
crevettes en cocktail,  
rillettes à l'aneth et condiments

ou

Foie gras de canard et d'oie  
Préparés en terrine,  
compotée de figues aux fruits secs  
purée de poires au gamay

(Supplément 4€)

## 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 €           | Berthoud ✓  | 24 € |
| Fondue savoyarde (min. 2 pers.) ✓ |                | Fromage d'Abondance gratiné au four,<br>ail et vin blanc, pommes de terre |      |
| - aux cèpes                       | par pers. 32 € | Tartiflette ✓   |      |
| - aux morilles                    | par pers. 32 € | Pommes sautées, lardons, oignons,<br>1/2 reblochon fermier gratiné        | 26 € |
| Raclette (min. 2 pers.)           | par pers. 28 € | Croziflette   |      |
| Fromage, pommes de terre          |                | Crozets, lardons, oignons, 1/2 reblochon fermier gratiné                  | 26 € |

## Nos entrées

|   |                   |  |      |
|---|-------------------|--|------|
| Salade des Cornettes ✓  | 14 €              | La féra du Léman délicatement cuite,<br>sabayon parfumé au sapin de la vallée (selon la pêche) | 28 € |
| Mélange de salades, maïs, tomates, fromage, jambon, œuf, noix   |                   | Filets de perches du Léman... et uniquement !  | 38 € |
| Terrine «pressée» de caille, pintade et foie gras   | 20 €              | poêlés au beurre et aux girolles   |      |
| Saladine hivernale, lentilles et bœuf séché   |                   | Soufflé de Brochet du Léman,<br>Sauce à la Ciboulette de nos montagnes                         | 24 € |
| Les charcuteries maison des Cornettes   | 19 €              |  |      |
| Jambon cru du pays fumé au genièvre, terrine<br>des chefs aux noisettes, saucissons et bœuf séché             |                   |  |      |
| Salade d'Abondance ✓  | 19 €              |  |      |
| Mélange de salades, berthoud, fromage de brebis,<br>pomme de terre farcie au reblochon, chiffonade de jambons |                   |  |      |
| Saumon d'Écosse   | 24 €              |  |      |
| délicatement fumé chez nous au Genièvre, crevettes en cocktail,<br>rillettes à l'aneth et condiments          |                   |  |      |
| Foie gras de canard et d'oie  | 29 €              |  |      |
| Préparés en terrine, compotée de figues aux fruits secs<br>purée de poires au gamay                           |                   |  |      |
| Escargots de Poisy  | 1 douzaine 21 €   |  |      |
| au beurre maison à l'ail des ours   | 1/2 douzaine 11 € |  |      |

## Nos poissons (Selon la pêche)

## Nos viandes

## 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 € par pers.)

Luge de fromages de nos vallées  
À partir de 12 €



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

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



## *Menu à 33€*

*Multicolore de betteraves anciennes*  
*Crème de chèvre de notre voisin Gérard à l'huile de noisettes*  
*Ou*  
*Terrine des chefs Bernard et Philippe*  
*Veau, canard et lièvre et noisettes torréfiées*  
*Ou*  
*Légèreté d'Abondance à Tataille,*  
*Vinaigrette myrtilles, noisettes torréfiées et herbes fraîches*



*Soufflé de brochet du Léman*  
*Sauce au vermouth de Chambéry et ciboulette*  
*Ou*  
*Quasi de Veau rôti en cocotte*  
*Crème de champignons du coin*  
*Ou*  
*Epaule d'agneau confite aux écorces de citron de Nice*  
*Jus parfumé aux zestes et thym*



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