

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 boeuf 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 Trincaz

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