



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.



Menus d'un dimanche hivernal...

Carte de l'hiver 2023

Un kir de bienvenue vous est offert par la Famille Trincaz

Menu à 45 €

Menu à 53 €

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

ou
Pressé de caille, pintade, foie gras, Saladine hivernale, lentilles et Boeuf Séché

ou
Salade d'Abondance
(mélange de salades, berthoud, fromage de brebis, pomme de terre farcie au reblochon, viande séchée)

Saumon d'Écosse Label Rouge, fumé par nos soins, Crevettes en cocktail, rillettes à l'aneth

ou

Foie gras de canard et d'oie, préparés en terrine Artichauts, pain d'épices et compotée de figues aux fruits secs
(Supplément de 4€)



Fraîcheur chablaisienne au cassis Vinzolais et à la sariette du jardin



Trilogie de noix de Saint-Jacques, gambas de Madagascar et pavé de poisson du jour (selon arrivage)

ou

Le filet d'omble chevalier à la plancha risotto crémeux aux parfums des sous bois et champignons du pays

ou

Le carré d'agneau entier délicatement rôti au sautoir, et son jus soyeux infusé au serpolet

ou

Tournedos de boeuf Limousin à la grillade et sauce Béarnaise maison

ou

Magret de canard (rosé) fumé minute aux pommes de pin, jus à la sapinette et viennoise de noisettes torréfiées.



Luge de fromages de nos vallées



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

Nos prix s'entendent nets par personne TTC

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 €
		Fromage d'Abondance gratiné au four, ail et vin blanc, pommes de terre	
Fondue savoyarde (min. 2 pers.)		Tartiflette	
- aux cèpes	par pers. 32 €	Pommes sautées, lardons, oignons, 1/2 reblochon fermier gratiné	25 €
- aux morilles	par pers. 32 €		
Raclette (min. 2 pers.)	par pers. 27 €	Croziflette	
Fromage, pommes de terre		Crozets, lardons, oignons, 1/2 reblochon fermier gratiné	25 €

Nos entrées

Salade des Cornettes	14 €	Le filet d'omble chevalier à la plancha, risotto crémeux aux parfums des sous bois et champignons du pays	27 €
Mélange de salades, maïs, tomates, fromage, jambon, œuf, noix			
Pressé de caille, pintade, foie gras, et sa petite salade aux lentilles	20 €	Filets de perches du Léman... et uniquement ! poêlés au beurre et aux girolles	38 €
Charcuteries maison des Cornettes	19 €	Soufflé de Brochet du Léman, Sauce à la Ciboulette de nos montagnes	24 €
Jambon cru du pays fumé au genièvre, terrine des chefs aux noisettes, saucissons, viande séchée et salade			
Salade d'Abondance	19 €		
Mélange de salades, berthoud, fromage de brebis, pomme de terre farcie au reblochon, viande séchée			
Saumon d'Écosse Label Rouge fumé par nos soins	24 €	Rognons de veau flambés au cognac sauce à la crème	29 €
crevettes, crevettes en cocktail, rillettes à l'aneth		Noix de ris de veau poêlée au Beurre Mousseux, Cèpes du Pays à la Crème	38 €
Foie gras de canard et d'oie préparé par nos soins	29 €	Tournedos de boeuf Limousin façon Rossini	43 €
et sa petite salade de haricots verts, artichauts, compote de figues aux épices et fruits secs		Tournedos, escalope de foie de canard, foie gras, truffes, sauce Périgueux	
Escargots de Poisy	1 douzaine 20 €	La côte de boeuf maturée à partager (pour 2 pers./cuisson 25 min.)	68 €
au beurre maison à l'ail des ours	1/2 douzaine 10 €	marquée sur l'os à la grillade, béarnaise maison	

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 11 €



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



Chers Clients, Chers amis,

Depuis l'année dernière, nous faisons face à une hausse sans précédents de nos coûts de fonctionnement :

- l'électricité : le prix du Kw/h est passé de 5,80 à 27 cts, passant notre facture annuelle de 117 000 à 341 000 euros
- La masse salariale a augmenté de 20%
- Les volailles ont augmenté d'en moyenne 35%
- Le foie gras de canard est passé à 53 euros du Kg, alors qu'il était à 32 il y a encore quelques années, tandis que l'oie est passé à 92 euros du Kg, quand il était à 45 il y a deux ans.
- Les viandes ont globalement augmenté de 25%
- les Œuf ont augmenté de 20%
- La farine a augmenté de 30%
- Le coût des transports a augmenté de 15%
- Les laitages, fromages et autres ont augmenté de 12%

Face à tout cela, nous avons essayé de mettre en place plusieurs dispositifs afin de limiter l'impact sur votre ressenti, votre « expérience », tout en cherchant un équilibre économique qui ne mettrait pas en péril notre établissement plus que centenaire.

Nous cherchons sans cesse le juste prix, qui nous permettra de maintenir la qualité et le service qui ont fait la force de notre maison et de notre famille depuis plus de cinq générations.

Soyez sûrs que nous nous adaptons en permanence et mettons tout notre cœur à l'ouvrage pour vous offrir un agréable moment !

*Famille Trincaz
Les Cornettes
Depuis 1894*