



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...

Menus de l'hiver 2024

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

45€

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, viande séchée)



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

Traditionnel gigot d'agneau du dimanche rôti entier à la broche
ail confit, mitonnée de flageolets, jus d'agneau au thym et citron

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



53€

Saumon d'Ecosse 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
comptée de figues aux fruits secs purée de poires au gamay
(Supplément 4€)



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

Traditionnel gigot d'agneau du dimanche rôti entier à la broche
ail confit, mitonnée de flageolets, jus d'agneau au thym et citron

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)

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