



*Depuis plus de cent vingt 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 été aux Cornettes...

Carte de l'été 2025

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

Menu à 46 €

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 estivale, lentilles vertes et bœuf séché

ou

Salade d'Abondance

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

Menu à 55 €

Déclinaison de melon charentais
et jambon 18 mois

rosace au naturel, sorbet arrosé de Porto,
soupe rafraîchie au Sauternes,
copeaux de jambon cru et bœuf séché

ou

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,
compotée de figues aux fruits secs
purée de poires au Gamay

(Supplément 4€)



Fraîcheur estivale à la fraise de Loisin et à la verveine du jardin



Omble Chevalier délicatement cuit à l'unilatérale
chaud froid de sauce vierge aux tomates anciennes, olives noires et citrons confits

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

Filet mignon de veau doucement doré à la plancha

Sabayon léger à la sauge et condiment acidulé

ou

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

ou

Magret de canard (rosé) rôti sur la peau puis fumé minute

aigre doux de fleur de sureau de la vallée et cerises burlat



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/Sup. 3€/pers.)



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

Nos entrées

Salade des Cornettes 14 €
Mélange de salades, maïs, tomates, fromage, jambon, œuf, noix

Variations de Tomates Anciennes, 17 €
Burrata crémeuse, pesto au Basilic du Jardin et Huile d'Olive

Charcuteries maison des Cornettes 21 €
Jambon cru du pays fumé au genièvre, terrine des chefs
aux noisettes, saucissons et bœuf séché

Terrine «pressée» de caille, pintade et foie gras 20 €
Saladine estivale, lentilles vertes et bœuf séché

Déclinaison de melon charentais et jambon 18 mois 24 €
rosace au naturel, sorbet arrosé de Porto, soupe rafraîchie au
Sauternes, copeaux de jambon cru et bœuf séché

Saumon d'Ecosse 24 €
délicatement fumé chez nous au Genièvre,
crevettes en cocktail, rillettes à l'aneth et condiments

Foie gras de Canard et d'Oie préparés en terrine 29 €
artichauts barigoule, pain d'épices maison
et compotée de figues aux fruits secs

Escargots de Poisy 1 douzaine 22 €
au beurre maison à l'ail des ours 1/2 douzaine 12 €

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 26 €

Fondue savoyarde (min. 2 pers.)

- aux cèpes par pers. 33 €

- aux morilles par pers. 33 €

Raclette (min. 2 pers.)

Fromage, pommes de terre par pers. 29 €

Berthoud
Fromage d'Abondance gratiné au four,
ail et vin blanc, pommes de terre 25 €

Tartiflette
Pommes sautées, lardons, oignons,
1/2 reblochon fermier gratiné 27 €

Croziflette
Crozets, lardons, oignons, 1/2 reblochon fermier gratiné 27 €

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 2 pers. - 14 €/pers.)

Nos poissons

Omble Chevalier délicatement cuit à l'unilatérale 28 €
chaud froid de sauce vierge aux tomates anciennes,
olives noires et citrons confits

Filets de perches du Léman... et uniquement ! 38 €
poêlés au beurre et aux girolles

Nos viandes

Noix de ris de veau poêlée (cuisson 15 mn) 40 €
au beurre moussoux, crème de girolles

Rognons de veau flambés au cognac, 29 €
sauce à la crème

Tournedos de bœuf charolais façon Rossini 45 €
escalope de foie de canard, foie gras,
truffes, sauce Périgueux

La côte de bœuf maturée à partager (pour 2 pers.) 72 €
marquée sur l'os à la grillade, béarnaise maison (cuisson 20 mn)



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

Menu à titre d'exemple
Peut varier selon les produits de saisons
disponibles

*Un apéritif maison vous est offert
Par la Famille Trincaz, pour vous accueillir et vous
souhaiter la Bienvenue !*



Menu à 34 €

Fraîcheur de petits pois à la menthe

Velouté glacé, salade acidulée et huile parfumée

Ou

Multicolore de tomates anciennes et Burrata crémeuse

Pesto au basilic du jardin, balsamique réduit et huile d'olive fruitée

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

Tournedos de belle volaille fermière farcie

Jus de rôti bien réduit

Ou

Paleron de bœuf tendrement cuit

Jus infusé aux baies de genièvre de Chevenne



Dessert à choisir dans le cahier de recettes

De la mémé des Cornettes