



*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.*



Menus d'un dimanche estival...

Menus de l'été 2025

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

Menu

46 €

Les charcuteries maison des Cornettes
Jambon cru du pays fumé au genièvre, terrine 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

ou
Variation de tomates anciennes et burrata crémeuse 🌻
pesto au basilic du jardin et huile d'olive



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



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

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



Menu

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



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

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)

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