

Carte du printemps 2022

Un apéritif de bienvenue vous est offert par la Famille Trincaz

Menu à 44 €

Menu à 51 €

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)

Asperges vertes françaises rôties au beurre
œuf parfait, noisettes torréfiées, poudre de jambon cru et légereté de sauce hollandaise

ou
Saumon d'Ecosse Label Rouge, fumé par nos soins, Crevettes en cocktail, rillettes à l'aneth et Mousseline de poissons

ou
Foie gras de Canard et d'Oie préparés en Terrine
Artichauts, pain d'épices et compotée de figues aux fruits secs

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 la pêche)

ou

Le filet d'omble chevalier à la plancha
fricassée de morilles et ail des ours

ou

Le traditionnel gigot d'agneau délicatement rôti à la broche,
ail confit, flageolets et jus d'agneau au thym

ou

Tournedos de boeuf français à la grillade et sauce béarnaise maison

ou

Filet mignon de veau poêlé et sa crème aux morilles

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 Fromage d'Abondance gratiné au four, ail et vin blanc, pommes de terre	24 €
Fondue savoyarde (min. 2 pers.) - aux cèpes	par pers. 32 €	Tartiflette Pommes sautées, lardons, oignons, 1/2 reblochon fermier gratiné	25 €
- aux morilles	par pers. 32 €	Croziflette Crozets, lardons, oignons, 1/2 reblochon fermier gratiné	25 €
Raclette (min. 2 pers.) Fromage, pommes de terre	par pers. 27 €		

Nos entrées

Salade des Cornettes Mélange de salades, maïs, tomates, fromage, jambon, œuf, noix	14 €	Le filet d'omble chevalier à la plancha, morilles et ail des ours	26 €
Pressé de caille, pintade, foie gras, et sa petite salade aux lentilles	19 €	Filets de perches du Léman poêlés aux giroilles	36 €
Charcuteries maison des Cornettes Jambon cru du pays fumé au genièvre, terrine des chefs aux noisettes, saucissons, viande séchée et salade	18 €	Soufflé de Brochet du Léman, Sauce à la Ciboulette de nos montagnes	24 €
Salade d'Abondance Mélange de salades, berthoud, fromage de brebis, pomme de terre farcie au reblochon, viande séchée	19 €		
Asperges vertes françaises rôties au beurre œuf parfait, noisettes torréfiées, poudre de jambon cru et légereté de sauce hollandaise	24 €		
Saumon d'Ecosse label rouge fumé par nos soins crevettes, terrine de poisson à la ciboulette	24 €		
Foie gras de canard et d'oie préparé par nos soins et sa petite salade de haricots verts, artichauts, compote de figues aux épices et fruits secs	27 €		
Escargots de Poisy au beurre maison à l'ail des ours	1 douzaine 20 € 1/2 douzaine 10 €		

Nos viandes

Rognons de veau flambés au cognac sauce à la crème	29 €
Noix de ris de veau poêlée au Beurre Mousseux, Cèpes du Pays à la Crème	40 €
Tournedos de boeuf limousin façon Rossini Tournedos, escalope de foie de canard, foie gras, truffes, sauce Périgueux	43 €
La côte de boeuf maturée à partager (pour 2 pers.) marquée sur l'os à la grillade, béarnaise maison (cuisson 20 mn)	65 €

Luge de fromages de nos vallées
À partir de 11 €

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., 11 € par pers.)



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