



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 2022

Menu 42 €

Un kir de bienvenue vous est offert par la Famille Trincaz

Menu 49 €

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

ou

Pressé de caille, pintade, foie gras, et sa petite salade aux lentilles

ou

Salade d'Abondance (mélange de salades, berthoud, fromage de brebis,
pommes de terre farcies au reblochon, viande séchée)



Fraîcheur des Alpes aux parfums de gentiane



Trilogie de noix de Saint-Jacques, gambas de Madagascar et pavé de Barbue

ou

Le filet d'omble chevalier à la plancha risotto crémeux
aux parfums des sous bois et coulis d'herbes

ou

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

ou

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

ou

Tournedos de bœuf Limousin à la grillade et sauce Béarnaise maison

ou

Filet mignon de veau poêlé et sa crème de 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



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 des Alpes aux parfums de gentiane



Trilogie de noix de Saint-Jacques, gambas de Madagascar et pavé de Barbue

ou

Le filet d'omble chevalier à la plancha risotto crémeux
aux parfums des sous bois et coulis d'herbes

ou

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

ou

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

ou

Tournedos de Bœuf Limousin à la grillade et Sauce Béarnaise maison

ou

Filet mignon de veau poêlé et sa crème de Morilles



Luge de fromages de nos vallées



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

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