



# Carte de l'Automne 2026

## Nos Entrées

- \* Salade des Cornettes (Mélange de salades, maïs, tomates, fromage, jambon, œuf, noix) 14 €
- \* Pressé de Caille, pintade, foie gras et sa petite salade aux lentilles 20 €
- \* Charcuteries Maison des Cornettes, (Jambon du pays fumé au genièvre, terrine Des Chefs aux noisettes, saucissons et viande séchée) et Salade des Cornettes 21 €
- \* Foie gras de canard et d'oie préparés en terrine, Pain d'épices et compotée de figues aux épices et fruits secs 29 €

## Nos Poissons et Viandes

- \* Omble Chevalier à l'unilatérale, fricassée de champignons de Sabayon Cèpes 28 €
- \* Soufflé de Brochet du Léman, Sauce au Vermouth de Chambéry et ciboule sauvage 24 €
- \* La côte de Bœuf maturée à Partager (pour 2 pers), Béarnaise maison 72 €
- \* Tournedos Rossini (escalope de foie gras de canard, foie gras, truffes, Sauce Périgueux) 45 €
- \* Noix de ris de Veau Poêlée au beurre moussoux, crème de girolles 45 €
- \* Risotto Arborio aux champignons, fricassée automnale et sabayon aux cèpes 18 €

## Nos Gibiers

- \* L'assiette « Retour de Chasse » : Pressé de Gibiers à plume, terrine de Gibiers à Poils, salade automnale, confiture de Figues et Groseilles. 25 €
- \* Le Civet du Jour (Cerf, Chamois ou Chevreuil selon la chasse) en Saint Hubert 31 €
- \* Pavé de Cerf poêlé au beurre moussoux, crème de chanterelles et girolles 38 €
- \* Filet Mignon de Biche rôti au sautoir, crème de Bolets du Coin 41 €
- \* Le lièvre à la Royale des Cornettes, foie gras de canard et truffe Mélanosporum 45 €
- \* Noisettes de Chevreuil Poêlées façon Rossini (Truffes et Foie Gras) 47 €

## Nos Spécialités Savoyardes

- \* Fondue Savoyarde 28 €
- \* Fondue aux cèpes ou morilles (min 2 pers) 33 €/pers
- \* Raclette (min 2 pers) 29 €/pers
- \* Berthoud (fromage d'abondance gratiné au four, ail, vin blanc et madère) 26 €
- \* Tartiflette (1/2 reblochon, lardons, oignons, pomme de terre) 28 €
- \* Croziflette (1/2 reblochon, lardons, crozets, oignons) 28 €

Toutes nos spécialités Savoyardes sont servies avec un accompagnement de charcuteries maison : Jambon cru du Papy Gaby, assortiment de saucissons, viande séchée, salade verte et salade des Cornettes

Ce menu est à titre d'exemple pour notre site internet.  
S'agissant d'une formule « menu du jour », il est  
susceptible de changer en fonction des arrivages et des  
produits.



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

## *Menu à 34 €*

*Variations de tomates multicolores*

*Burrata crémeuse et pesto au basilic de notre jardin*

*Ou*

*Fraîcheur de petits pois à la menthe du jardin*

*Salade de pois maraîchers acidulée, velouté glacé et condiments*



*Soufflé de brochet du lac Léman*

*Sauce crème au vermouth de Chambéry et à la ciboulette*

*Ou*

*Tournedos de Volaille farci et tendrement cuit*

*Jus de rôti parfumé aux aromates*



*Dessert à choisir dans le cahier de recettes*

*De la mémé des Cornettes*