La cuisine Traditionnelle des Fermes de Marie

Au cœur de sa carte, Le chef Christophe Côte vous propose désormais des plats qui privilégient plus particulièrement l'équilibre, l'énergie et la forme, sans rien concéder aux saveurs. Les recettes sont légères, équilibrées et savoureuses, basées sur l'alliance des propriétés de chaque aliment, de chaque ingrédient, des modes de cuisson et des dernières connaissances en nutrition.

Les entrées

Soupe de potiron muscade, mousse de lait truffée. *21 €*

Salade de quinoa et tout frais de Megève. *19 €*
Caviar des céréales, le quinoa vous apporte fer et protéines - sans gluten

Escargots de Magland poêlés, crème à la cancoillotte et persil plat. *20 €*

Foie gras de canard frais, pain d'épices et confiture de chalet. *26 €*

Saumon français mariné demi-sel, crème de raifort. *22 €*
Une savoureuse source d'Oméga 3, garante de l'équilibre nutritionnel

Salade de mâche et roquette aux truffes, Parmesan Reggiano. *25 €*

Cèpes et girolles à la caffe, ail des ours et bricelet à la farine de gaude. *25 €*

Topinambour aux feuilles de blette, beurre de fruitière aux mousserons. *21 €*

Cochon fermier, miel de sapin, cerfuse d'oignon rouge. *23 €*

La cuisine traditionnelle des Fermes de Marie

Les plats

Féra du lac plein beurre, tombée d'épinards frais.	34 €
Bar taillé épais, légèrement fumé, bouillon de Kéfir. Un plat tout aussi léger que riche en antioxydants et protéines.	36 €
Cabillaud dans un bouillon de citronnelle et soba. Le soba, pâte à la farine de sarrasin, vous apporte les acides aminés essentiels.	32 €
Saint-Jacques en aller-retour, purée de panais et salsifis.	33 €
Carré d'agneau au genièvre, bande de polenta rustique.	36 €
Pigeon rôti, jus à la fleur d'oranger, mousse de patates douces.	35 €
Filet de bœuf à la ficelle, légumes d'autrefois.	37 €
Coquillettes aux truffes, jambon du Sauget et sauce au Beaufort.	36 €

Pour accompagner votre plat

Notre cocotte de purée aux truffes.	25 €

Les fromages

Nos fromages « grands crus » des montagnes, confiture de cerises et gros pain de campagne.	15 €

Les desserts servis au buffet 18 €

Nos viandes bovines sont certifiées d'origine France, C.E. et U.S.A.

La cuisine des Fermes de Marie

Les plats signatures selon le marché
(Les marchés ont lieu tous les deux jours, prix par personne)).

L'omble chevalier du Lac Léman, en filet, cuit au beurre des fruitières, *« carottes entières au miel de sapin et une pointe de carvi ».*	*40 €*
La côte de bœuf de Bavière (pour 2 personnes), *« confiture d'échalotes au suc de vin rouge du Domaine ».*	*55 €*
La poularde des fermes bressanes en cocotte au regain (pour 2 personnes), *« matouille de pommes de terre de moyenne montagne ».*	*70 €*
Petite côte de veau rôtie, *« Epeautre et cerfeuil tubéreux, crème de noix ».*	*38 €*
Le jarret de veau cuit longuement (pour 2 personnes), *« infusion de racines de Berce ».*	*45 €*
Le lièvre de Beauce selon la recette du Sénateur Couteau, *« foie gras de canard rôti, purée de rattes aux truffes ».*	*40 €*

Nos viandes bovines sont certifiées d'origine France, C.E. et U.S.A.