

Menu

- A PARTAGER (OU NON ...) - - TO SHARE (OR NOT ...) -

Planche de charcuteries de la maison Pelizzari (Haute-Savoie) Jambon cru, jambon blanc, filet mignon de porc séché, saucisson <i>Charcuterie board – cooked ham, cured ham, dried filet mignon, dried sausage</i>	25.00€
✓ Planche de fromages – Tomme de chèvres, Reblochon, Tomme de Savoie, Brie de Meaux  , Merle rouge  <i>Cheese board – Local cheeses and Edmond de Rothschild Heritage's cheeses</i>	25.00€
Planche mixte - charcuteries & fromages <i>Mix board - charcuterie & cheese board</i>	25.00€
✓ Planche de la Ferme – Assortiment de crudités servi avec un trio de tartinables maisons (Carotte, courgette et chou fleur, servi avec tapenade d'olive noire, houmous et crème aux herbes) <i>La Ferme's board – Raw vegetables served with 3 home made dips (black olive tapenade, hummus and herb cream)</i>	24.00€
La boîte de Sardines – Sardines millésimées sélectionnées par La Perle des Dieux (Vendée) <i>Sardines in their box – Vintage sardines selected by La Perle des Dieux</i>	15.00€
✓ Beignets de légumes en tempura à la farine de pois chiche (sans gluten), servis avec une sauce aigre douce <i>Vegetables tempura in chickpeas flour (gluten free) served with sweet chili sauce.</i>	15.00€
Saucisson entier (180g) de la maison Pelizzari (Haute-Savoie) et sa guillotine : - Nature - Fumé - Noisette <i>Dried sausage, flavour of your choice :</i> - Plain - Smoked - Hazelnut.	10.00€
Terrines de gibier du domaine familial (210g) - Edmond de Rothschild Heritage : - Terrine de cerf du domaine familial au foie gras - Terrine de sanglier à la truffe noire du Périgord <i>Edmond de Rothschild Heritage's game terrines (210g) of your choice:</i> - Venison terrine from the family estate with foie gras - Wild boar terrine with black truffle from Périgord	20.00€

- ENTRÉES -
- STARTERS -

✓ Poireaux vinaigrette (vinaigrette aux oeufs et pétales de rose) <i>Leeks with eggs vinaigrette sauce</i>	12.00€
Truite saumonée en gravlax d'aneth <i>Trout gravlax with dill</i>	16.00€
✓ Malakoff Savoyard aux fromages de notre région <i>Local cheese fritter</i>	16.00€
Œufs cocotte à la poitrine fumée de Savoie et à la crème montée aux champignons <i>Eggs casserol with mushrooms creme and local smoked bacon</i>	14.00€

- SALADES ET SOUPES DU MOMENT -
- SALADS AND SOUPS -

	Entrée Starter	Plat Main course
✓ Soupe du moment <i>Soup of the moment</i>	8.00€	14.00€
✓ Salade Savoyarde - <i>Savoyarde salad</i>	14.00€	22.00€
Salade verte, champignons de Paris, tomates séchées, graines de tournesol, toasts de Raclette (supp jambon cru 2.00 €) <i>Lettuce, button mushrooms, sundried tomatoes, sunflower seeds, Raclette cheese toast (cured ham on extra: 2.00€)</i>		
✓ Poke bowl de quinoa – <i>Quinoa Bowl</i>	14.00€	22.00€
Quinoa, chèvre frais de notre région, poivrons confits, carottes, tomates séchées, radis, menthe. (supp truite en gravlax 3.00€) Servi avec une sauce citron et gingembre <i>Quinoa, local goat cheese, bell peppers, sundried tomatoes, radish, mint. (extra trout gravlax: 3.00€)</i> <i>Served with a lemon and ginger vinaigrette</i>		



- PLATS -
- MAIN COURSES -

Pièce du boucher et son beurre maître d'hôtel, accompagnée de frites et salade verte <i>Butcher's choice cut with maître d'hôtel butter, served with french fries and green salad</i>	35.00€
Tagliatelles du moment <i>Tagliatelle pastas of the moment</i>	24.00€
Pavé de truite saumonée accompagnée de légumes d'hiver et riz noir au citron <i>Trout filet served with winter vegetables and lemony black rice</i>	28.00€
✓ Omelette au fromage d'Abondance servie avec frites et salade verte (supp jambon <u>ou</u> champignons 3.00€) <i>Abundance cheese omelet served with french fries and green salad (ham <u>or</u> mushrooms in extra 3.00€)</i>	16.00€

- BURGERS -

Le Vilain Petit Canard - <i>The Ugly Duckling</i> Pain brioché, confit de canard, confit d'oignons, tomme de Savoie, salade verte et mayonnaise au piment d'Espelette, servi avec frites. <i>Brioche bread, duck confit, caramelized onions, tomme of Savoy cheese, green salad and Espelette pepper mayonnaise, with french fries</i>	28.00€
Le Burger de la Ferme – <i>The Farm Burger</i> Pain brioché, steak haché 180g, bacon, reblochon, salade verte et sauce barbecue maison servi avec frites <i>Brioche bread, beef paddy 180g, bacon, reblochon cheese, green salad, and homemade barbecue sauce, with french fries</i>	28.00€

- ✓ Nos burgers sont disponibles avec un steak végétal en remplacement de la viande, sur demande
✓ *Our burgers are available with a veggie paddy, on request*



- SPECIALITÉS AUTOUR DU FROMAGE - - LOCAL CHEESY FOOD -

- L'assiette du skieur - *The rider's plate* : 28.00€
Beignets de pomme de terre à la Meule de Savoie, salade verte, jambon blanc, jambon cru, reblochon et tomme de Savoie
Cheesy potato fritters, green salade, local cheeses, cooked and smoked ham
- ✓ Raclette traditionnelle, à partir de 2 personnes (sur réservation) 30.00€
Traditional raclette, from 2 people (on booking)
Accompagnée de pommes de terre, charcuteries locales et salade verte
Served with potatoes, local charcuteries, and green salad
- ✓ Raclette traditionnelle fumée, à partir de 2 personnes (sur réservation) 32.00€
Smoked raclette, from 2 people (on booking)
Accompagnée de pommes de terre, charcuteries locales et salade verte
Served with potatoes, local charcuteries, and green salad
- ✓ Fondue de la Ferme du Golf (Beaufort et Tomme de Savoie), à partir de 2 personnes 30.00€
La Ferme du Golf Fondue, from 2 people
Accompagnée de charcuteries locales et salade verte
Served with local charcuteries and green salad
- ✓ Fondue de la Ferme du Golf aux cèpes (Beaufort et Tomme de Savoie), à partir de 2 personnes 32.00€
La Ferme du Golf Fondue with porcini mushrooms, from 2 people
Accompagnée de charcuteries locales et salade verte
Served with local charcuteries and green salad

- DESSERTS -

Sélection de fromages Edmond de Rothschild Heritage  et de la région <i>Selection of cheeses from the region and EDRH </i>	11.00€
Dessert du jour <i>Daily Dessert</i>	9.00€
Gâteau de Savoie servi avec une boule de sorbet myrtille <i>Local Savoyard cake with blueberry sorbet</i>	12.00€
Fondant chocolat (chocolat noir 54%) avec une boule de glace vanille <i>Chocolate fondant (54%) with vanilla ice cream</i>	14.00€
Café gourmand (5 mignardises servi avec thé ou café) <i>Gourmet coffee or tea served with 5 small sweet bites</i>	12.00€
La tartelette aux myrtilles des « Délices de Megève » (artisan pâtissier) <i>The blueberry pie of the "Délices de Megève" (local pastry artisan)</i>	11.00€
Crêpes maison (Nocciolata, confitures locales, sucre) <i>Home made crêpes (Nocciolata, local jams, sugar)</i>	7.00€
Coupe glacée de La Ferme — <i>The Farm ice cream cup</i> Glace génépi, sorbet myrtille, myrtilles au sirop et chantilly <i>Genepi ice cream, blueberry sorbet, blueberries in syrup, whipped cream</i>	9.00€
Boule de glace - <i>Scoop of ice cream</i> Supplément chantilly 0.50€ - <i>Extra chantilly cream 0.50€</i>	3.00€
<u>Parfum des glaces</u> : vanille, caramel beurre salé, café, génépi, Chartreuse <u>Ice cream perfumes</u> : vanilla, salted butter caramel, coffee, genepi, Chartreuse	
<u>Parfum des sorbets</u> : citron vert, chocolat, myrtille, fruits rouges, basilic <u>Sorbet perfume</u> : lime, chocolate, blueberry, red fruits, basil	
Pour arroser votre coupe glacée : génépi, Chartreuse, génépi myrtille, génépi vanille 2cl (4.00€ en supplément) <i>To sprinkle your ice cream: genepi, Chartreuse, blueberry genepi, vanilla genepi 2cl (4.00€ extra)</i>	

Une liste d'allergènes est disponible sur demande / A list of allergens is available upon request.
Prix nets service compris / Net prices service included



Produit Edmond de Rothschild Heritage
Végétarien

- MENU DES GOURMANDS -

- GOURMET MENU -

[ENTRÉE + PLAT + DESSERT]

44.00€

Entrées au choix / Starters :

✓ Soupe du moment
Soup of the moment

ou / or

Truite saumonée en gravlax d'aneth
Trout gravlax with dill

ou / or

Œufs cocotte à la poitrine fumée de Savoie et à la crème montée aux champignons
Eggs casserol with mushrooms creme and local smoked bacon

Plats au choix / Main courses :

Pavé de truite saumonée accompagnée de légumes d'hiver et riz noir au citron
Trout filet served with winter vegetable and lemony black rice

ou / or

Le Burger Vilain Petit Canard : Pain brioché, confit de canard, confit d'oignons, tomme de Savoie, salade verte et mayonnaise au piment d'Espelette, servi avec des frites

The Ugly Duckling Burger: Brioche bread, duck confit, caramelized onions, tomme of Savoy cheese, green salad and Espelette pepper mayonnaise, with french fries

ou / or

✓ Poke bowl de quinoa : Quinoa, chèvre frais de notre région, poivrons confit, carottes, tomates séchées, radis, menthe.
Servi avec une sauce citron et gingembre (supp. truite en gravlax 3.00€)

Quinoa bowl : Quinoa, local goat cheese, bell peppers, sundried tomatoes, radish, mint.
Served with a lemon and ginger vinaigrette (extra trout gravlax: 3.00€)

Desserts au choix :

Café ou thé gourmand / Gourmet coffee or tea

(5 mignardises fait maison accompagnés de votre boisson chaude préférée)
(5 homemade small sweet bites accompanied by your favorite hot drink)

ou / or

La tartelette aux myrtilles des « Délices de Megève »

The blueberry pie from "Délices de Megève"

(Artisan boulanger / local pastry artisan)

ou / or

Coupe glacée de La Ferme / Farm ice cream

Glace génépi, sorbet myrtille, myrtilles au sirop et chantilly
Génépi ice cream, blueberry sorbet, blueberries in syrup and whipped cream

Une liste d'allergènes est disponible sur demande / A list of allergens is available upon request.
Prix nets service compris / Net prices service included



Produit Edmond de Rothschild Heritage
Végétarien



JUSQU'À 12 ANS INCLUS
UP TO 12 YEARS OLD

PLAT + DESSERT + SIROP À L'EAU
MAIN COURSE + DESSERT + WATER SIRUP

14.00€

Plats / Main courses

Jambon blanc avec un accompagnement
Cooked ham with a side

Steak haché avec un accompagnement
Beef patty with a side

Truite avec un accompagnement
Trout with a side

Accompagnements au choix : pâtes, légumes de saison, riz noir complet, frites, salade verte
Served with side of your choice: pasta, seasonal vegetables, black wheat rice, fries, green salad

Desserts

Boule de glace au choix
Scoop of ice cream of your choice

Crêpe maison (Nocciolata, confitures locales, sucre)
Home made crêpe (Nocciolata, local jams, sugar)

Yaourt local nature ou aux fruits
Plain yogurt or fruits yogurt

Compote
Apple sauce

Une liste d'allergènes est disponible sur demande / A list of allergens is available upon request.
Prix nets service compris / Net prices service included



Produit Edmond de Rothschild Heritage
Végétarien