

## LES ENTRÉES

- SOUPE À L'OIGNON DE LA FERME SAINT-AMOUR INFUSÉE AUX BOURGEONS DE SAPIN 26  
ESPUMA DE REBLOCHON  
« La Ferme Saint-Amour » style onion soup infused with fir buds, Reblochon cheese espuma
- VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNES, CRÈME MI-MONTÉE À LA MUSCADE 28  
Pumpkin cream soup with chestnut slivers, half-whipped cream with nutmeg
- ŒUF MOLLET CROUSTILLANT, CHAMPIGNONS SAUTÉS, JUS DE PERSIL PLAT ET NOISETTES 38  
Crispy soft-boiled egg, sautéed mushrooms, parsley juice and hazelnuts
- TARTARE DE LANGOUSTINES ET CŒUR DE BURRATA AU SARRASIN TORRÉFIÉ 46  
Langoustine tartare and burrata heart with roasted buckwheat
- GRAVLAX DE SAUMON, YAOURT AU CITRON, HUILE D'ANETH ET ŒUFS DE TRUITE FUMÉS 44  
Salmon gravlax, lemon yogurt, dill oil and smoked trout roe
- TARTARE DE THON RAFRAÎCHI À LA MENTHE, YAOURT FUMÉ ET PISTACHES 46  
Tuna tartare refreshed with mint, smoked yogurt and pistachios
- CARPACCIO DE NOIX DE SAINT-JACQUES, TÉTRAGONE 48  
VINAIGRETTE À LA POIRE ET TRUFFE NOIRE  
Scallop carpaccio, tetragon salad, pear and black truffle vinaigrette
- FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT AU PAIN D'ÉPICES, FINE GELÉE À LA MANDARINE 44  
CHUTNEY AUX FRUITS D'HIVER  
Semi-cooked duck foie gras with gingerbread, mandarin jelly, winter fruit chutney
- TEMPURA DE GAMBAS, MAYONNAISE PARFUMÉE AU TANDOORI, CITRON ET CORIANDRE 46  
Prawn tempura, tandoori flavoured mayonnaise, lemon and coriander
- 6 ESCARGOTS DE BOURGOGNE EN COQUILLES GRATINÉS À L'AIL ET AU PERSIL 24  
6 Burgundy snails gratinated with garlic and parsley
- VAPEURS DE CREVETTES SAUVAGES ET VOLAILLE, BOUILLON INFUSÉ À L'ÉPICÉA 48  
Steamed wild shrimp and chicken dumplings, spruce-infused broth
- SALADE DE KING CRAB, AVOCAT, POMELO, MIEL ET CORIANDRE 78  
King Crab salad, avocado, pomelo, honey and coriander
- PIZZETTA BLANCHE AU CAVIAR, DORÉE À L'OR FIN 95  
White pizzetta with caviar, gold foil
- PATTE DE KING CRAB SERVI SUR GLACE 49/100GR  
King Crab leg, served on ice - per 100g



## LES CAVIARS

- |  |   |
|--|---|
| CASPARIAN GOLDEN RESERVE<br>50 GR. 280 - 125 GR. 690 - 250 GR. 1 380 | CASPARIAN BELUGA IMPERIAL<br>50 GR. 640 - 125 GR. 1 600 - 250 GR. 3 200 |
| CAVIAR SHOW  |   |
| ICONE OSSETRA RESERVE<br>250 GR. 1 800 - 500 GR. 3 600 - 1 KG. 7 200 | ICONE BELUGA RESERVE<br>250 GR. 4 500 - 500 GR. 9 000 - 1 KG. 18 000    |



## LES SPÉCIALITÉS DE LA FERME

- FONDUE DE FROMAGES ALPINS 34  
Alpine cheese fondue  
OU À LA TRUFFE NOIRE 72  
Or with black truffle
- COQUILLETTES POUR ENFANTS GÂTÉS, JAMBON, TOMME DE SAVOIE ET TRUFFE NOIRE 48  
Pasta shells for spoiled kids, ham, Savoy tomme cheese and black truffle
- VOL-AU-VENT, FRICASSÉE DE RIS DE VEAU AUX MORILLES ET VOLAILLE 62  
SAUCE SUPRÊME AU VIN JAUNE  
Patty shell, sweetbread fricassee with morels and poultry, supreme sauce with yellow wine



## LES POISSONS

- SAUMON LABEL ROUGE, RIZ VÉNÉRÉ, BEURRE BLANC AUX ŒUFS DE POISSON 46  
« Label Rouge » salmon, black rice, white butter sauce with fish roe
- NOIX DE SAINT-JACQUES CUITES AU BEURRE DE TRUFFE NOIRE, GNOCCHIS DE CHÂTAIGNE 54  
BOUILLON INFUSÉ AUX CHAMPIGNONS  
Scallops cooked in black truffle butter, chestnut gnocchi, mushroom-infused broth
- BLACK COD MARINÉ AU MISO CUIT À LA FLAMME, PAK CHOÏ 76  
Flame-cooked Black Cod marinated with miso, pak choi

## À PARTAGER

- LOUP SAUVAGE RÔTI ENTIER, BEURRE BLANC - POUR 2 PERS 125/PERS  
Whole roasted sea bass, white butter sauce - For 2



## EXTRAIT DE LA CARTE DES VINS

BLANC  
POUILLY-FUMÉ AOP : 2023 « MIRACLE » DOMAINE RÉGIS MINET...140  
CHABLIS AOP : 2023 1<sup>er</sup> CRU MONT DE MILIEU DOMAINE BILLAUD SIMON...180

CHAMPAGNE  
« COLLECTION » LOUIS ROEDERER...180

ROUGE  
SAINT-ESTÈPHE AOP : 2017 « PAGODES DE COS » CHÂTEAU COS D'ESTOURNEL...150  
CHAMBOLE-MUSIGNY AOP : 2022 « CLOS VILLAGE » DOMAINE ANTONIN GUYON...260

## LES PÂTES

- RAVIOLES DE CHAMPIGNONS SAUVAGES, JUS DE PERSIL PLAT ET PARMESAN 48  
Wild mushroom ravioli, parsley oil and parmesan
- LINGUINES AU HOMARD BLEU, TOMATE, AIL ET PIMENT 98  
Blue lobster linguine, tomato, garlic and chili pepper



## LES VIANDES

- SUPRÊME DE VOLAILLE DORÉ AU SAUTOIR, LÉGUMES RACINES, CHAMPIGNONS ET CHÂTAIGNES 46  
Pan-fried chicken breast, root vegetables, mushrooms and chestnuts
- FILET DE BŒUF DORÉ AU SAUTOIR, GNOCCHIS ET ÉPINARDS GRATINÉS AU GORGONZOLA 64  
Pan-fried beef fillet, gnocchi and spinach gratinated with gorgonzola
- MAGRET DE CANARD RÔTI AUX ÉPICES, PURÉE DE PATATE DOUCE AU FOIE GRAS 56  
Roasted duck breast with spices, sweet potato purée with duck foie gras
- CÔTE DE VEAU EN CROÛTE DE JAMBON DE PAYS, MACARONIS GRATINÉS AU VIEUX PARMESAN 72  
Veal rib in local ham crust, macaroni gratinated with aged parmesan
- CARPACCIO DE FILET DE BŒUF À LA CRÈME DE TRUFFE NOIRE ET NOISETTES 48  
PARMESAN ET CHIPS D'ARTICHAUT  
Beef fillet carpaccio with black truffle and hazelnut cream, parmesan and artichoke crisps

## À PARTAGER

- ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES - À PARTAGER 56/PERS  
CAROTTES ET OIGNONS AU CUMIN  
Slow-cooked lamb shoulder with spices, carrots and onions with cumin - To share

## LES VIANDES D'EXCEPTION

- ENTRECÔTE BLACK ANGUS CUITE À LA PLANCHA 88  
FRITES ET CŒUR DE SUCRINE AUX FINES HERBES  
A la plancha Black Angus ribeye steak, French fries and sucrine lettuce heart with herbs
- CÔTE DE BŒUF BLACK ANGUS CUITE À LA PLANCHA 145/PERS  
FRITES ET CŒUR DE SUCRINE AUX FINES HERBES - POUR 2  
A la plancha Black Angus beef rib steak, French fries and sucrine lettuce heart with herbs - For 2
- FAUX-FILET DE WAGYU 300GR, ORIGINE JAPON, KAGOSHIMA A5, POUSSÉS D'ÉPINARD 180/PERS  
YUZU ET HUILE DE TRUFFE - POUR 2  
Wagyu beef sirloin 300gr, origin Japan, A5 Kagoshima, spinach sprouts, yuzu and truffle oil - For 2



## LES GARNITURES

- GRATIN DAUPHINOIS AU BEAUFORT 16  
Potato gratin with Beaufort cheese
- POMMES ALLUMETTES 14  
French fries
- POMMES PURÉE 14  
OU À LA TRUFFE NOIRE 25  
Mashed potatoes or with black truffle
- CŒUR DE SUCRINE 14  
Sucrine lettuce heart
- HARICOTS VERTS VAPEUR 14  
Steamed green beans



## LES DESSERTS

- SOUFFLÉ À LA NOISETTE DU PIÉMONT 18  
Piedmont hazelnut soufflé
- LE MONT-BLANC DE LA FERME SAINT-AMOUR 16  
« La Ferme Saint-Amour » style Mont-Blanc
- PROFITEROLES, GLACE À LA NOIX DE COCO TORRÉFIÉE, SAUCE CHOCOLAT CHAUD 16  
Profiteroles, roasted coconut ice cream, warm chocolate sauce
- CRÊPES « SUZETTE » FLAMBÉES AU GRAND MARNIER ET ZESTES D'ORANGE CONFITS 18  
Crêpes « Suzette » flambéed with Grand Marnier, candied orange zests
- CHURROS DE LA FERME SAINT-AMOUR, SAUCE CHOCOLAT AUX NOISETTES 16  
« La Ferme Saint-Amour » style churros, hazelnut chocolate sauce
- FRUITS FRAIS PARFUMÉS AU SIROP SERVIS SUR GLACE 18  
Fresh fruits infused with syrup, served on ice
- PANIER DES MYRTILLE SAUVAGES, COMME UNE TARTE 18  
Basket-style wild blueberry pie
- COOKIE CARAMEL ET CACAHUËTES, GLACES VANILLE ET CAFÉ - POUR 2 15/PERS  
Caramel and peanut cookie, vanilla and coffee ice creams - For 2

## CUISINE D'HIVER PAR ÉRIC FRECHON

PRIX NETS EN EUROS - SERVICE COMPRIS - LA DIRECTION N'ACCÈPTE PAS LES CHÈQUES - LA LISTE DES ALLERGÈNES EST DISPONIBLE SUR DEMANDE  
NET PRICES IN EUROS - SERVICE INCLUDED - WE DO NOT ACCEPT CHECKS - ALLERGEN LIST IS AVAILABLE UPON REQUEST