

## A la carte

Restaurant la Maison Carrier

### Entrées

- Buffet de hors d'œuvres et crudités variés** 17 €  
salade d'herbes et charcuteries de pays
- Terrine de la maison aux foies de volailles** 17 €  
compotées de myrtilles et airelles
- Boudin de la maison** 18 €  
carti à la Chirve - fricassée de poires et pommes de terre au lard
- Tête de veau, sauce ravigote** 17 €
- Salade d'été aux herbes du jardin** 17 €  
pancetta, mozzarella, tomates séchées et balsamique
- Foie gras de canard poêlé** 25 €  
ragoût de pied de porc aux pois frais et croustillants de coppa
- Fondant de saumon mi-cuit/mi-fumé au Hameau** 21 €  
artichauts, carottes nouvelles et radis rouges « façon barigoule »
- Ballotine de foie gras de canard, émulsion de balsamique** 27 €  
oignons confits et pousses de moutarde, toast brioché
- Homard bleu servi tiède en salade** 28 €  
rhubarbe du jardin, copeaux de parmesan et vinaigrette de crustacés

### Poissons, selon la pêche

- Quenelles de brochet de la maison** 28 €  
aux écrevisses Pattes Rouges du Léman, risotto piémontais
- Filet d'omble poché** 24 €  
crème de pois frais et courgettes rondes farçies aux légumes d'été
- Filet de féra saisi sur la peau au poivre de Sichuan** 27 €  
beurre blanc et fricassée de rattes

## A la carte

Restaurant la Maison Carrier

### Plats

- Carré d'agneau rôti entier à la broche sous la borne** 30 €/personne  
crème de pois frais et courgettes rondes farcies aux légumes d'été  
(pour 2 personnes)
- Faux filet de bœuf maturé à la plancha** 30 €  
cépes à la sariette et farçon chamoniard
- Pied de cochon grillé entier sauce béarnaise** 18 €  
gratin savoyard
- Plat du jour** 17 € en semaine  
19 € le week-end
- L'assiette de légumes d'été** 19 €  
beurre blanc, fricassée de champignons des bois et garniture du jour
- Escalope de veau pané au parmesan « façon viennoise »** 26 €  
risotto piémontais
- Poule fermière pochée** 25 €  
court bouillon beurré aux herbes du jardin et petits légumes assortis

### Spécialités aux fromages

- Gratin de macaroni aux champignons des bois** 21 €  
à la Fontine du Val d'Aoste
- Risotto au parmesan** 22 €  
minute d'encornets et tomates cerises, croustillant de parmesan
- Fondue "moitié-moitié" Savoyarde et Suisse** 21 €  
Beaufort et Vacherin Fribourgeois

## A la carte

Restaurant la Maison Carrier

### Douceurs

<b>Fromages de Savoie</b>	15 €
<b>Le "Vré" de toutes les tartes de la Grand-Mère</b>	15 €
<b>Rissolle aux pruneaux de Passy</b> sauce Mondeuse et crème de lait glacé	12 €
<b>Abricot poché à la verveine</b> mousse chocolat blanc et sablé amande, sorbet abricot	12 €
<b>Crème brûlée à la menthe fraîche</b> fraise "Gariguette" en compotée et meringue au citron	12 €

### L'instant café

**Au moment du café, chocolats et madeleines au miel**  
( Il est recommandé de tremper les madeleines dans le vin rouge! )

### Informations pratiques

#### Horaires restaurant La Maison Carrier

- Déjeuner de 12h00 à 14h00
- Après-Midi de 14h00 à 16h00
- Dîner de 19h30 à 21h30

#### Fermeture hebdomadaire

Lundi & Mardi,  
sauf les Mardis de mi-Juillet  
à fin Août

#### Congés 2018

- Du Dimanche 27 Mai au Jeudi 14 Juin 2018 inclus
- Réouverture le Vendredi 15 Juin 2018 pour le dîner
- Du Dimanche 4 Novembre au Vendredi 7 Décembre 2018 inclus
- Réouverture le Samedi 8 Décembre 2018 pour le dîner

