

## A la carte

Restaurant la Maison Carrier

### Entrées

- Soupe campagnarde au chou vert,** 16 €  
Pormonaise et croûtons dorés
- Terrine de la maison aux foies de volailles** 17 €  
crème de châtaignes et pieds de mouton au vinaigre
- 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 frisée aux noix,** 17 €  
chèvre frais et coppa, vinaigrette à la mirabelle
- Fondant de saumon mi-cuit/mi-fumé au Hameau** 21 €  
crème de betteraves et rutabagas confits à l'huile vierge
- Foie gras de canard poêlé,** 27 €  
blettes du jardin à la crème d'alpage et lard d'Arnad

### Poissons, selon la pêche

- Quenelles de brochet de la maison** 28 €  
aux écrevisses Pattes Rouges du Léman, risotto piémontais
- Filet d'omble poché** 24 €  
mousseline de potiron du jardin, pommes vapeur
- Filet de féra saisi sur la peau au poivre de Sichuan** 27 €  
beurre blanc et fricassée de rattes
- Homard bleu grillé à la plancha** 30 €  
beurre de corail et riz pilaf

## A la carte

Restaurant la Maison Carrier

### Plats

- Faux filet de bœuf maturé à la plancha** 30 €  
mousseline de potiron du jardin et farçon chamoniard
- Blanquette de veau à l'ancienne** 26 €  
lard paysan et cèpes, riz pilaf
- Carré d'agneau rôti entier à la broche sous la borne** 30 €/personne  
topinambours, artichauts et noisettes torrifiées (pour 2 personnes)
- Pied de cochon grillé entier sauce béarnaise** 18 €  
gratin savoyard
- L'assiette de légumes d'automne** 19 €  
beurre blanc, fricassée de champignons des bois et garniture du jour
- Plat du jour** 17 € en semaine  
19 € le week-end
- Suprême de faisane cuit en basse température** 26 €  
compotée de chou vert et pommes vapeur
- Civet de sanglier aux coings caramélisés** 25 €  
sauce "coffa" et farçon chamoniard
- Pavé de cerf à la plancha** 28 €  
jus corsé aux aïelles, panais confits au miel et gratin savoyard

### Spécialités aux fromages

- Gratin de macaroni aux champignons des bois** 21 €  
à la Fontine du Val d'Aoste
- Risotto aux fèves** 22 €  
poitrine de cochon de Montroc au miel et 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>Nougat glacé aux fruits secs</b> coulis de myrtilles et sablé pur beurre	12 €
<b>Crumble aux poires et chocolat amer</b> crème mascarpone et sorbet poire	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 - 2019

- Du Dimanche 4 Novembre au Jeudi 6 Décembre 2018 inclus
- Réouverture le Vendredi 7 Décembre 2018 pour le dîner
- Du Dimanche 26 Mai au Jeudi 13 Juin 2019 inclus
- Réouverture le Vendredi 14 Juin 2019 pour le dîner

