

## 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

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

### Spécialités aux fromages

<b>Gratin de macaroni aux champignons des bois</b> à la Fontine du Val d'Aoste	21 €
<b>Risotto aux fèves</b> poitrine de cochon de Montroc au miel et croustillant de parmesan	22 €
<b>Fondue "moitié-moitié" Savoyarde et Suisse</b> Beaufort et Vacherin Fribourgeois	21 €



## 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

