

# Entrées

Soupe campagnarde au chou vert, Pormonaise et croûtons dorés	16 €
Terrine de la maison aux foies de volailles crème de châtaignes et pieds de mouton au vinaigre	17 €
Salade frisée aux noix chèvre frais et coppa, vinaigrette à la mirabelle	17 €
<b>Boudin de la maison</b> carti à la Chirve - fricassée de pommes de terre au lard	18€
Tête de veau, sauce ravigote	17€
Fondant de saumon mi-cuit/mi-fumé au Hameau crème de topinambours et boutons d'artichauts, huile de crustacés	21 €
Foie gras de canard poêlé mousseline de potiron,noisettes torréfiées et pousses de moutarde	27€
Poissons, selon la pêche	
Quenelles de brochet de la maison aux écrevisses Pattes Rouges du Léman, risotto piémontais	28 €
Filet d'omble poché panais confits, noisettes torréfiées et pousses de moutarde	24 €
Filet de fera saisi sur la peau endives braisées, beurre blanc et fricassée de "rattes"	27 €
Dos de sandre rôti crosnes et carottes au lard paysan fumé	25€





# **Plats**

Faux filet de bœuf maturé à la plancha panais confits et gratin savoyard	30 €
Paleron de veau mijoté à l'Apremont endives braisées et mousseline de pommes de terre	26€
Carré d'agneau rôti entier à la broche sous la borne crosnes et carottes au lard paysan fumé (pour 2 personnes)	30 €/personne
Pied de cochon grillé entier sauce béarnaise gratin savoyard	18€
L'assiette de légumes d'hiver beurre blanc, fricassée de champignons des bois et garniture du jour	19€
Plat du jour	17 € en semaine 19 € le week-end
Canette "perles des Dombes" braisée à l'orange et farçon chamoniard	25€
Grenadin de mignon de porc cuit en basse température jus aux baies de genièvre et polenta à la Valdotaine	24€
Spécialités aux fromages	
<b>Gratin de macaroni aux champignons des bois</b> à la Fontine du Val d'Aoste	21 €
<b>Risotto au Parmesan</b> homard bleu, coulis des têtes et choux de Bruxelles	26€
Fondue "moitié-moitié" Savoyarde et Suisse Beaufort et Vacherin Fribourgeois	21 €



### **Douceurs**

Fromages de Savoie	15€
Le "Vré" de toutes les tartes de la Grand-Mère	15€
Rissole aux pruneaux de Passy sauce Mondeuse et crème de lait glacé	12€
<b>Nougat glacé aux fruits secs</b> Coulis de myrtilles et sablé pur beurre	12€
Crumble aux poires et chocolat amer 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 2019

- Du Dimanche 26 Mai au Jeudi 13 Juin 2019 inclus Réouverture le Vendredi 14 Juin 2019 pour le dîner









