

## A la carte

Restaurant la Maison Carrier

### Entrées

- Buffet de hors d'œuvres** 18 €  
et crudités variés, salades d'herbes du jardin et charcuterie de montagne
- Terrine de la maison aux foies de volailles** 17 €  
oignons confits au balsamique et champignons au vinaigre
- Boudin de la maison** 18 €  
carti à la Chirve - fricassée de pommes de terre au lard
- Tête de veau, sauce ravigote** 17 €
- Salade d'été,** 17 €  
coppa, copeaux de parmesan et croutons dorés, poire et miel
- Ballottine de Foie gras de canard** 29 €  
compotée de poivrons et framboises au balsamique, brioche au safran
- Fondant de saumon mi-cuit/mi-fumé au Hameau** 22 €  
Courgettes marinées à l'huile vierge, crèmeux chèvre et aneth

### Poissons, selon la pêche

- Quenelles de brochet de la maison** 28 €  
aux écrevisses Pattes Rouges du Léman, risotto piémontais
- Filet d'omble poché** 26 €  
carottes nouvelles et tomates confites, jus d'herbes du jardin
- Filet de fera saisi sur la peau** 27 €  
beurre de Mondeuse et fricassée de "Ratte"
- Sole cuite sur l'arête « façon Meunière »** 35 €  
pommes vapeur et beurre citronné

## A la carte

Restaurant la Maison Carrier

### Plats

- Faux filet de bœuf maturé à la plancha** 30 €  
jus aux oignons rouges et gratin savoyard
- Jarret de veau braisé à la sarriette** 26 €  
mousseline de pomme de terre
- Carré d'agneau rôti entier à la broche sous la borne** 31 €/personne  
petits légumes d'été et roquette croquante (pour 2 personnes)
- Pied de cochon grillé entier sauce béarnaise** 19 €  
gratin savoyard
- L'assiette de légumes d'été, jus d'herbes du jardin** 19 €  
fricassée de champignons des bois et garniture du jour
- Plat du jour** 17 € en semaine  
19 € le week-end
- Suprême de volaille fermière cuite en basse température** 26 €  
tomates confites et fricassée de "Ratte"
- Cuissot de porcelet braisé au foin** 25 €  
ciboule blanche et farçon chamoniard

### Spécialités aux fromages

- Gratin de macaroni aux champignons des bois** 21 €  
à la Fontine du Val d'Aoste
- Risotto Piemontais** 27 €  
homard bleu et tuile au parmesan, coulis des têtes
- 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>Soupe de fraise et rhubarbe du jardin</b> Sorbet fraise et sablé pur beurre	12 €
<b>Abricot et chocolat blanc</b> Biscuit pistache et coulis d'abricot	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 19h00 à 21h30

#### Fermeture hebdomadaire

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

#### Congés 2019

- Du Dimanche 3 Novembre au  
Jeudi 5 Décembre 2019 inclus  
Réouverture le Vendredi 6  
Décembre 2019 pour le dîner

