

la ferme
saint-amour
M E G È V E

LES ENTRÉES

SOUPE À L'OIGNON GRATINÉE À L'ABONDANCE.....24
FRENCH ONION SOUP AU GRATIN WITH ABONDANCE CHEESE

VELOUTÉ DE POTIMARRON AUX ÉCLATS DE CHÂTAIGNES.....26
GRAINES DE COURGE TORRÉFIÉES
PUMPKIN CREAM SOUP WITH CHESTNUT SPRINKLES, ROASTED PUMPKIN SEEDS

TARTE FINE AUX CHAMPIGNONS, CRÈME À LA TRUFFE BLANCHE.....34
WILD MUSHROOM THIN TART WITH WHITE TRUFFLE

FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT MARINÉ AU VIN CHAUD, FINE TARTE, POIRES ET AGRUMES.....38
HALF-COOKED DUCK FOIE GRAS MARINATED IN MULLED WINE, THIN TART, PEARS AND CITRUS FRUITS

CHOUX-FLEUR CUIT MEUNIÈRE, RAPÉ DE PARMESAN, CRISPY D'OIGNONS.....20
MEUNIÈRE-STYLE COOKED CAULIFLOWER, GRATED PARMESAN, CRISPY ONION

ŒUFS MAYO « LA FERME » À LA TRUFFE NOIRE.....48
« LA FERME » STYLE EGG MAYONNAISE WITH BLACK TRUFFLE

CŒUR DE BURRATA, JAMBON DE PAYS, POIRES ET NOISETTES.....32
BURRATA, LOCAL HAM, PEARS AND HAZELNUTS

ESCARGOTS DE BOURGOGNE GRATINÉS AU BEURRE AILLÉ ET CONFIT DE TOMATE - LES 6.....22 OU LES 12.....44
6 OR 12 BURGUNDY SNAILS GRATINATED WITH GARLIC BUTTER AND TOMATO CONFIT

DIM SUM, BOUILLON AUX CREVETTES GRISES.....48
INFUSÉ À LA CITRONNELLE
DIM SUM DUMPLINGS, SHRIMP BROTH INFUSED WITH LEMONGRASS

BEIGNETS DE GAMBAS ÉPICÉS, CHILLI GARLIC ET YUZU.....42
LARGE PRAWN SPICY FRITTERS, CHILLI GARLIC AND YUZU

SALADE DE KING CRAB, AVOCAT, POMELO, MIEL ET CORIANDRE.....78
KING CRAB, AVOCADO, POMELO, HONEY AND CORIANDER

6 HUÎTRES DE MARENNES OLÉRON SPÉCIALES N°3 « GILLARDEAU ».....38
6 MARENNES OLÉRON SPÉCIALES N°3 « GILLARDEAU » OYSTERS

CAVIAR IMPÉRIAL DE SOLOGNE MAISON NORDIQUE 50GR, POMMES VAPEUR ET CRÈME CIBOULETTE.....180
MAISON NORDIQUE IMPERIAL SOLOGNE CAVIAR 50GR, STEAMED POTATOES AND CREAM WITH CHIVE

CRUDOS

TARTARE DE THON AU SOJA ET CORIANDRE, GUACAMOLE ÉPICÉ.....38
TUNA TARTAR WITH SOY SAUCE AND CORIANDER, SPICY GUACAMOLE

CARPACCIO DE SAUMON, HUILE DE CITRON, BAIES ROSES & ANETH.....36
SALMON CARPACCIO, LEMON OIL, PINK PEPPER & DILL

THON MI-CUIT FINEMENT TRANCHÉ AU SOJA, GINGEMBRE ET CITRONNELLE.....38
FINELY SLICED HALF-COOKED TUNA WITH SOY SAUCE, GINGER AND LEMONGRASS

CARPACCIO DE SAINT-JACQUES, TÉTRAGONE, VINAIGRETTE YUZU TRUFFE.....44
SCALLOPS CARPACCIO, TETRAGON SALAD, YUZU AND TRUFFLE VINAIGRETTE

LES SPÉCIALITÉS DE LA FERME

FONDUE DE FROMAGES ALPINS.....32
OU À LA TRUFFE NOIRE.....68
ALPINE CHEESES FONDUE OR WITH BLACK TRUFFLE

MONT D'OR AU FOUR « LA FERME SAINT-AMOUR ».....38
OU À LA TRUFFE NOIRE.....74
« LA FERME SAINT-AMOUR » BAKED MONT D'OR CHEESE OR WITH BLACK TRUFFLE

POT-AU-FEU DE LA FERME, SAUCE RAVIGOTE.....44
« LA FERME STEW », RAVIGOTE SAUCE

LES PÂTES

RAVIOLES DE CHÈVRE FRAIS, TOMATES CERISE, RIQUETTE ET PIGNONS DE PIN.....44
FRESH GOAT CHEESE RAVIOLI, CHERRY TOMATOES, ARUGULA AND PINE NUTS

COQUILLETTES POUR ENFANTS GÂTÉS, JAMBON, TOMME DE SAVOIE ET TRUFFE NOIRE.....52
PASTA SHELLS FOR SPOILED KIDS, HAM, SAVOY TOMME CHEESE AND BLACK TRUFFLE

GNOCCHIS AUX COQUILLAGES, PESTO DE PERSIL PLAT ET CORIANDRE.....46
GNOCCHI WITH SHELLFISH, PARSLEY AND CORIANDER PESTO

POISSONS

CABILLAUD BRAISÉ, CONFIT DE TOMATES AU GINGEMBRE, BEURRE BATTU AU CITRON.....44
BRAISED COD FISH, TOMATO CONFIT WITH GINGER, WHIPPED BUTTER WITH LEMON

GAMBAS SAUTÉES ET BOUILLON DE TÊTES AU LAIT DE COCO, RIZ PARFUMÉ AU JASMIN.....48
SAUTÉED PRAWNS, HEADS STOCK WITH COCONUT MILK, JASMIN FLAVOURED RICE

NOIX DE SAINT-JACQUES DORÉES, GNOCCHIS ET JUS DE CRESSON DE FONTAINE.....52
FRIED SCALLOPS, GNOCCHI AND WATERCRESS JUICE

BLACK COD MARINÉ MISO ET YUZU CUIT À LA FLAMME.....76
BLACK COD MARINATED IN MISO AND YUZU, FLAME-BROILED

VIANDES

SUPRÊME DE VOLAILLE RÔTIE, CONFIT DE LÉGUMES D'HIVER, JUS DE RÔTI AUX CHATAIGNES.....42
ROASTED CHICKEN BREAST, WINTER VEGETABLE CONFIT, MEAT SAUCE WITH CHESTNUTS

CARPACCIO DE FILET DE BŒUF, CRÈME DE TRUFFE NOIRE ET NOISETTE, PARMESAN ET CHIPS D'ARTICHAUT.....46
BEEF FILLET CARPACCIO, BLACK TRUFFLE AND HAZELNUT CREAM, PARMESAN AND ARTICHOKE CRISPS

FILET DE BOEUF DORÉ AU SAUTOIR, SAUCE AU POIVRE VERT, GRATIN DAUPHINOIS AU BEAUFORT.....56
OU À LA TRUFFE NOIRE.....75
PAN-FRIED BEEF FILET, GREEN PEPPER SAUCE, POTATO GRATIN WITH BEAUFORT CHEESE OR WITH BLACK TRUFFLE

MAGRET DE CANARD RÔTI AUX ÉPICES, CONDIMENTS DATTE ET CITRON, POLENTA AUX FRUITS SECS.....48
ROASTED DUCK BREAST WITH SPICES, DATE AND LEMON CONDIMENTS, POLENTA WITH DRIED FRUITS

RIS DE VEAU POÊLÉ MEUNIÈRE, TÉTRAGONE MI-CUITE AUX CÂPRES ET CITRON.....56
MEUNIÈRE-STYLE PAN-FRIED VEAL SWEETBREAD, HALF-COOKED TETRAGON SALAD WITH CAPERS AND LEMON

CÔTE DE VEAU EN CROÛTE DE JAMBON DE PAYS ET PARMESAN.....58
VEAL CHOP IN LOCAL HAM AND PARMESAN CRUST

À PARTAGER

ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE AUX ÉPICES, CAROTTES ET OIGNONS AU CUMIN.....52/PERS
LAMB SHOULDER CONFIT WITH SPICES, CUMIN FLAVOURED CARROTS AND ONIONS

ENTRECÔTE ÉPAISSE BLACK ANGUS CUITE À LA PLANCHA, FRITES & CŒURS DE SUCRINE AUX HERBES POUR 2.....72/PERS
A LA PLANCHA THICK BLACK ANGUS RIB STEAK, FRENCH FRIES AND SUCRINE LETTUCE HEARTS WITH HERBS - FOR 2

LES GARNITURES

POMMES PURÉES.....12 OU À LA TRUFFE NOIRE.....+25
HOMEMADE MASHED POTATOES OR WITH BLACK TRUFFLE

POMMES GRENAILLES.....12
GRENAILLE SAUTÉED POTATOES

GRATIN DAUPHINOIS AU BEAUFORT....12
POTATO GRATIN WITH BEAUFORT CHEESE

POMMES ALLUMETTES.....12
FRENCH FRIES

SALADE VERTE....12
GREEN SALAD

HARICOTS VERTS VAPEUR....12
STEAMED GREEN BEANS



LES FROMAGES

NOTRE SÉLECTION DE FROMAGES DES ALPAGES.....16
REBLOCHON FERMIER - CHÈVRE CENDRÉ - BEAUFORT - BLEU DE BONNEVAL
OUR CHEESES SELECTION

LES DESSERTS

ORANGE GIVRÉE, BARBE À PAPA, GROSSE MADELEINE AU MIEL DES MONTAGNES.....16
ORANGE SORBET, CANDY FLOSS, BIG MOUNTAIN HONEY FLAVOURED MADELEINE SPONGE CAKE

SOUFFLÉ À LA NOISETTE DU PIÉMONT.....18
PIÉMONT HAZELNUT SOUFFLÉ

MONT BLANC AU JUS ET ÉCLATS DE CASSIS, MARRON GLACÉ.....16
MONT BLANC WITH BLACKCURRANT JUICE AND SPRINKLES, CANDIED CHESTNUT

CHOU AU PRALIN, GLACE VANILLE ET SAUCE CHOCOLAT CHAUD.....16
CREAM PUFF, VANILLA ICE CREAM AND HOT CHOCOLATE SAUCE

CRÊPES « SUZETTE », ZESTES D'ORANGE CONFITS.....18
CRÊPES « SUZETTE », ORANGE ZESTS CONFIT

COOKIE CARAMEL ET CACAHUËTES, GLACE VANILLE, CAFÉ ET CHOCOLAT - À PARTAGER.....15/PERS
CARAMEL AND PEANUT COOKIE, VANILLA, COFFEE AND CHOCOLATE ICE CREAMS - TO SHARE

CHURROS DE LA FERME, SAUCE CHOCOLAT AUX NOISETTES.....16
« LA FERME » CHURROS, HAZELNUT CHOCOLATE SAUCE

CARPACCIO D'ANANAS AU POIVRE DU SICHUAN ET CORIANDRE, SORBET MOJITO.....16
PINEAPPLE CARPACCIO WITH SICHUAN PEPPER AND CORIANDER, MOJITO SORBET

BABA IMBIBÉ AU VIEUX RHUM ET CRÈME MONTÉE CHANTILLY - À PARTAGER.....15/PERS
BABA SOAKED IN AGED RUM AND WHIPPED CREAM - TO SHARE