

Les fermes
de Marie



MEGÈVE

Déjeuner de Noël

Buffet Dimanche 25 Décembre

Pressé de foie gras poêlé et braisé de bœuf
Saumon en carpaccio et agrumes
Velouté d'écrevisses à la crème de fruitière, émulsion à la noisette
Crevettes au court bouillon, mayonnaise d'avocats
Bouchées de homard bleu à la reine
Le traditionnel saumon fumé, blinis au citron, crème aux œufs de truites
Huîtres Gillardeau N°3 au naturel, vinaigre d'échalotes
Pâté bourgeois au foie gras
Jambon San Daniel à la coupe
Tourte au Reblochon fermier et lard de pays



Dinde tradition des Fermes de Marie
Entrecôte Black de boeuf affinée 50 jours
Pavé de truite en croûte d'herbes
Coquillettes aux truffes



Gratin savoyard aux cèpes
Pommes de terre grenailles et marrons au jus
Légumes d'autrefois cuits au bouillon de poule
Risotto d'épeautre de Sault, aux légumes et crème de soja



Bûches de Noël
Bûches signatures
Glaces et sorbets maison
Fontaine à chocolat
Mignardises au buffet

Votre déjeuner de Noël aux Fermes de Marie

Une ambiance féérique digne d'un conte de Noël pour un déjeuner inoubliable !

130€ par personne pour les non-résidents.
Hors boissons.

Réservez votre déjeuner de Noël

Les Fermes de Marie - 163 Chemin de la Riante Colline - 74120 Megève - France
+33 4 50 93 03 10 - restaurant@fermesdemarie.com