LE MIDI EN SEMAINE

Uniquement mercredi midi, jeudi midi et vendredi midi

LES ENTRÉES

Soupe à l'oignon gratinée

Pain de campagne et comté gratiné

ou

Vol-au-vent forestier

Siphon persillé

LES PLATS

Jarret de porc

Polenta crémeuse, brocolis et jus corsé

ou

Bar rôti sur peau

Risotto d'orzo aux poireaux et beurre blanc citronné

LES DESSERTS

Panna cotta aromatisée au romarin et coulis de myrtilles

ou

Brioche perdue façon crème brulée

Glace caramel au beurre salé

Formule entrée, plat et dessert : 30€

Formule entrée et plat ou plat et dessert : 20€

Formule enfants (jusqu'à 12 ans) : 15€ entrée et plat ou plat et dessert

CÔTÉ MONTAGNES

Disponible tout le temps : midi et soir !

Une même variété de fromage ou de supplément par four à raclette ou caquelon (4 personnes)

(prix indiqués par personne)

Entrées — Voir ardoise

Fondue savoyarde ou suisse (min. 2 personnes)

Savoyarde : Emmental, Comté et Beaufort (riche et intense) — 26€

Suisse : Gruyère suisse et vacherin fribourgeois (légère et goûteuse) — 30€

Options (par personne) :

- Fondue aux cèpes (+6€)
- Fondue aux lardons (+6€)
- Fondue aux morilles (+8€)
- Fondue au champagne (+8€)

Accompagnements :

Salade verte (par personne) — 5€

Planche de charcuterie (Charcuterie des Papes) (par personne) — 8€

Raclette nature IGP Savoie (min. 2 personnes) — 28€

Charcuterie (Charcuterie des Papes), pommes de terre et salade

Raclette fumée Brézain au lait cru (min. 2 personnes) — 30€

Charcuterie (Charcuterie des Papes), pommes de terre et salade

Tartiflette traditionnelle de Thônes — 26€

Pommes de terre, lard, oignons, crème et reblochon fermier
Accompagnée de salade

Tartiflette végétarienne (sans lard) — 24€

Malakoffs traditionnels du Gros-de-Vaud — 26€

Façon salade composée des montagnes suisses

Desserts — Voir ardoise

Formule entrée, plat et dessert : 50€ (hors suppléments)

Formule enfants (jusqu'à 12 ans) : 30€ entrée et plat ou plat et dessert

MENU DE LA FERME

Uniquement le soir & samedi midi et dimanche midi

Le menu de la Ferme est un menu dégustation composé de produits révélant tous les goûts de la Provence et mettant à l'honneur des producteurs locaux.

Mise en bouche

* * * *

Œuf parfait
Panais vanillé, crumble de pain à l'ail, chips de panais et pickles de cèpes

* * * *

Truite de l'Isle-sur-la-Sorgue aux herbes fraiches et citron
Topinambours, noisettes torréfiées et sauce légère au yaourt

* * * *

Aumonière de sanglier confit
Polenta crémeuse, champignons et jus de sanglier au vin rouge

* * * *

Poire pochée
Espuma à la vanille et cardamome, sorbet poire-citron et crumble de sarrasin

70€ par personne, hors boissons

LA FERME DE LA

HUPPE

★★★★

En collaboration avec :

FROMAGERIE ANNECIENNE

AFFINEUR AFFINEUR

Provenance des viandes et des poissons : Région PACA, France

Provenance des fromages : Annecy et La Clusaz, France

Liste des allergènes disponible sur demande

Nos tarifs s'entendent service inclus et toutes taxes comprises

Moyens de paiement acceptés : espèces et cartes bancaires