# 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'épeautre aux poireaux et beurre blanc citronné*

## LES DESSERTS

Faisselle artisanale 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€

# 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)*

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) (pour 2 personnes)* — 16€

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€

*Accompagnés d'une salade des champs*

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

(prix indiqués par personne)

# 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 ailé, chips de panais et pickles de cèpes*

* * * *

Tarte fine façon pissaladière d'oignons
*Gel d'olives noires, émulsions de jus d'oignons rôtis et pickles d'ail*

* * * *

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, 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