

La montagne en Provence ?

Le Chalet

by

LA FERME DE LA HUPPE



LA FERME DE LA
HUPPE

★★★★

LE COIN DU PARTAGE

Chiffonnade de charcuterie	15€
Ardoise de fromages affinés	15€
Ardoise mixte (chiffonnade de charcuterie et fromages affinés)	
<i>Petite faim</i>	18€
<i>Grande faim</i>	30€
Os à moelle au four	18€

LES ENTRÉES

Salade de la Huppe	12€
<i>Selon la saison et le retour du marché</i>	
Beignets de Malakoff au fromage suisse	18€
<i>Accompagnés de salade</i>	
Œuf pané	15€
<i>Accompagné de pain perdu et de sauce forestière</i>	

CÔTÉ TERRE

Pièce du boucher	35€
<i>Accompagné de gratin dauphinois et poêlée de légumes</i>	
Pot-au-feu façon grand-mère	28€
<i>Bœuf français (paleron, gîte, plat de côte) et os à moelle</i>	
<i>Légumes du marché</i>	

CÔTÉ MER

Daube de poulpe	28€
<i>Accompagnée de riz noir de Camargue et poêlée de légumes</i>	

VÉGÉTARIENS

Eposoto de la Huppe	22€
<i>Epeautre lié au parmesan, ratatouille de saison</i>	

CÔTÉ MONTAGNES

En collaboration avec La Fromagerie Annecienne (prix indiqués par personne)

Fondue savoyarde aux 3 fromages (min. 2 personnes) 22€

Comté, beaufort et emmental

Fondue suisse « moitié - moitié » (min. 2 personnes) 28€

Gruyère suisse et vacherin fribourgeois

Suppléments pour les fondues :

- Fondue aux cèpes +8€
- Fondue aux morilles +10€
- Fondue au champagne +10€

Raclette au lait cru (min. 2 personnes) 25€

Accompagnée de charcuterie et pommes de terre

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

Accompagnée de charcuterie et pommes de terre

La raclette se partage : une même variété de raclette pour toute la table !

Tartiflette savoyarde 28€

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

Accompagnée de salade

Croûte au fromage 22€

Pain de Gordes, jambon de pays et fromage à raclette

Accompagnée de salade



LES DESSERTS

Salade de fruits de la Huppe	8€
<i>Selon la saison et le retour du marché</i>	
Fondant au chocolat	12€
<i>Accompagné de glace à la vanille</i>	
Tarte de la huppe	15€
<i>Selon la saison et le retour du marché</i>	
<i>Accompagnée de glace à la vanille</i>	

Chartreuse, Sapinette, Génépi ?

Pour accompagner votre dessert, n'hésitez pas à demander notre carte des cocktails et des digestifs



LA FERME DE LA
HUPPE



Provenance des viandes et des poissons : Région PACA, France

Provenance des fromages : Annecy, 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