

La montagne en Provence .2

Le Chalet

by

LA FERME DE LA HUPPE



LA FERME DE LA
HUPPE

★★★★

CÔTÉ MONTAGNES

*Une même variété de fromage ou de supplément par four à raclette ou caquelon !
(prix indiqués par personne)*

LES ENTRÉES

Farcement Savoyard	14€
<i>Ecume de reblochon et cueillettes sauvage</i>	
Beignets de Malakoff au fromage suisse	16€
<i>Accompagnés de salade</i>	

LES PLATS DE MONTAGNE

Fondue savoyarde ou suisse (min. 2 personnes)	26€ / 30€
<i>Savoyarde : Emmental, Comté et Beaufort</i>	
<i>Suisse : Gruyère suisse et vacherin fribourgeois</i>	
Suppléments (supplément par personne) :	
Fondue aux cèpes (+6€) - Fondue aux morilles (+8€) - Fondue au champagne (+8€)	
Accompagnements :	
<i>Salade verte (par personne)</i>	6€
<i>Planche de charcuterie (pour 2 personnes)</i>	16€
Raclette nature IGP Savoie (min. 2 personnes)	28€
<i>Accompagnée de charcuterie, pommes de terre et salade</i>	
Raclette fumée Brézain au lait cru (min. 2 personnes)	30€
<i>Accompagnée de charcuterie, pommes de terre et salade</i>	
Tartiflette	26€
<i>Pommes de terre, lard, oignons, crème et reblochon fermier</i>	
<i>Accompagnée de salade</i>	

LES DESSERTS

Douceur du Mont Blanc	14€
<i>Mousse de châtaigne et croustillant de meringue</i>	
Tarte de la huppe	14€
<i>Accompagnée d'un sorbet aux herbes</i>	

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 À LA FERME

Le menu « de la ferme à La Ferme » est un menu dégustation en 4 temps, composé de produits achetés en direct auprès de nos agriculteurs, éleveurs et producteurs.

Ouf pané

Velouté de champignon et brioche croustillante

Tatin de légumes racine et oignons caramélisés

Espuma de reblochon fermier

Truite rôtie de l'Isle-sur-la-Sorgue au beurre blanc citronné

Millefeuille de pommes de terre, émulsion de poireaux et chips de topinambour

ou

Agneau du Haut-Albion façon caillette

Gnocchis de betterave et jardinière d'automne, jus de chlorophylle

Savarin à l'Elixir du Mont-Ventoux

Crèmeux vanille, coulis aux agrumes et glace noisettes

65 € par personne, hors boissons



**ASSOCIATION
FRANÇAISE
DES MAÎTRES
RESTAURATEURS**



LA FERME DE LA
HUPPE



En collaboration avec :



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