

Les fermes
de Marie



MEGÈVE

Le Restaurant Alpin

*Au son du limonaire, découvrez les spécialités qui ont fait
la renommée culinaire des Savoie.*

*Le chef de Cuisine, Nicolas Sintes, vous souhaite de passer un agréable
moment au Restaurant Alpin.*



Restaurant Alpin, La Fromagerie des Fermes de Marie.

La petite histoire :

*Dans nos belles montagnes on trouve certainement autant de recettes de fondues au fromage que de familles ! Chacun « y » va, de son petit tour de main, de son association de fromages, de son tour de moulin, de sa « goutte de gnole » pour relever le goût de son mélange... Les secrets sont bien gardés mais partagés avec fierté autour de la convivialité du caquelon du dimanche soir après une journée de ski, tous réunis autour de la table familiale, ainsi perdure la tradition !... et plus particulièrement **au Restaurant Alpin des Fermes de Marie.***

*Préparant les recettes de l'hiver, au cœur du Restaurant Alpin, fromagerie et carnotzet, **Marie et Nicolas Sibuet, partageaient autour d'un caquelon avec les chefs et Frédéric Royer, fromager affineur de la Maison Boujon... transmettant leur envie pour les hôtes des Fermes de Marie :***

*« **La fondue de Marie se doit d'être pleine de goûts, de saveurs, de générosité, d'authenticité, un amour de fondue ou une fondue pleine d'amour, avec caractère et équilibre** », celle qui appelle à leurs meilleurs souvenirs du dimanche soir et leurs plus belles « rioules »! Dégustation après dégustation, mélange après mélange, petit verre du botoillon d'Apremont après petit verre, tous ensemble, « tô plan », ils venaient de recréer une fondue au goût du meilleur des alpages avec un délicat assemblage de fromages des deux Savoie, et au-delà... **La fondue de Marie !***

Secret d'assemblage :

- Beaufort au lait cru maximum 12 mois d'affinage.
- Comté au lait cru entre 8 et 12 mois d'affinage.
- Cru des Alpes au lait cru affinage très court, 4 mois maximum, aux notes florales.
- Ail / Muscade / Poivre fraîchement moulu.
- Apremont cuvée Lisa, Domaine Jean Masson.

Service :

La tradition, c'est la tradition,

L'authenticité, c'est l'authenticité,

*Pas de quoi « barjaquer » longtemps, on ne plaisante pas avec les vraies valeurs ! Depuis toujours **quoi de mieux pour servir la fondue que le vrai et traditionnel caquelon rougeau fond rayé par des heures de régal et de convivialité !** La fourchette allongée pour éviter les gages et du bon pain rassis de la veille en cubes ! De nos anciens nous avons hérité la simplicité, un caquelon, c'est un caquelon, le rouge lui va à merveille !*

Le coup de pouce de Nicolas :

Pour les plus téméraires n'oubliez pas la Religieuse ou la Madeleine à la fin du caquelon.

Pour partager cette galette croustillante ne pas « faire des gôgnes », c'est avec les doigts et un petit verre de poire !

Bonne dégustation et « arvi pas » !



LE DÎNER AU RESTAURANT ALPIN

Les Entrées / Starters

Salade de lentilles vertes, sérac de vache et échalotes. <i>Salad of green lentils, serac cow's cheese and shallots.</i>	15€
Terrine de canard et sa confiture d'oignons rouges, cèpes à l'huile. <i>Duck terrine with red onion preserve, cep mushrooms in oil.</i>	16€
Roquette et mâche, petits croutons et copeaux de Tomme. <i>Rocket and lamb's lettuce, small croutons and shavings of Tomme cheese.</i>	18€
Soupe de potiron et sa boule de crème aux truffes. <i>Pumpkin soup with a truffle cream ball.</i>	18€
Croustillant aux diots de Savoie et Beaufort, oignon au vin blanc <i>Crispy Savoie diot sausages and Beaufort, onion in white wine.</i>	19€
Fines tranches d'omble fumé, blinis au citron confit, crème légère à l'aneth. <i>Thin slices of smoked char, blinis with confit lemon, light dill sauce.</i>	24€



Les Spécialités / The Specialties

La fondue tradition des Fermes de Marie.

29€

Lauréat du concours de la fondue de Megève, Toquicimes 2019.

Une fondue typée et goûteuse.

Fondue créée avec notre maître fromager de la Maison Boujon, mélange de trois fromages de caractère :

- Le Beaufort au lait cru, maximum 12 mois d'affinage.
- Le cru des Alpes au lait cru, affinage très court 4 mois maximum.
- Le Comté au lait cru, entre 8 et 12 mois d'affinage.



The Fermes de Marie's traditional fondue.

Winner of Megève's fondue competition, Tocquicimes 2019.

A tasty fondue with a distinctive flavour.

Created with our master cheese maker from Boujon cheese shop, a blend of three cheeses, each with a distinctive taste:

- *Beaufort made with unpasteurised milk, matured for a maximum of 12 months.*
- *Cru des Alps made with unpasteurised milk, matured for no more than 4 months.*
- *Comté made with unpasteurised milk, matured for 8 to 12 months.*

La fondue au lait de chèvre.

29€

Très onctueuse, cette fondue est composée uniquement de Tomme de chèvre et une pointe de miel des montagnes pour l'adoucir.

Goat's cheese fondue.

This fondue is very creamy, made only from goat's Tomme with a dash of mountain honey to soften the taste.

La fondue à la truffe Mélanosporum.

39€

Fondue créée avec notre maître fromager et notre chef cuisinier Nicolas Sintès, la fondue des Fermes de Marie, associée à la truffe noire Mélanosporum.

Fondue with melanosporum truffle.

Fondue created with our Master Cheese maker and our Head Chef Nicolas Sintès, Les Fermes de Marie's fondue combined with black melanosporum truffle.



Les Spécialités / The Specialties

Pela des Aravis. <i>Reblochon cheese melted over bacon bits, onions and potatoes.</i>	29€
Raclette de lait cru au couteau, vache ou chèvre. <i>Raclette made from unpasteurised milk, goat's or cow's cheese.</i>	30€
Berthoud de la Mère Jeanine au fromage d'Abondance. <i>Mère Jeanine's berthoud with Abondance cheese.</i>	30€
La cocotte du moment. <i>Casserole dish of the day.</i>	30€
Fondue bourguignonne. <i>Bourguignonne fondue.</i>	39€

Les desserts / Desserts

Crème brûlée au Génépi. <i>Génépi crème brûlée.</i>	9€
Nuage de meringue à la crème double. <i>Light meringue with double cream.</i>	10€
Tartelette aux myrtilles. <i>Blueberry tart.</i>	11€
Nage d'agrumes à la cannelle. <i>Citrus fruit and cinnamon salad.</i>	11€
Biscuit de Savoie à la Chartreuse. <i>Savoie sponge cake with Chartreuse.</i>	11€
Mousse au chocolat grands crus. <i>Grand cru chocolate mousse.</i>	11€
Nos sorbets arrosés. <i>Alcohol-topped sorbets.</i>	14€