



Le déjeuner des Fermes de Marie


Les entrées

Starters

-  **Salade « comme à villa Marie », légumes d'été, sardines à l'huile.** 23€
The Villa Marie salad, summer vegetables, sardines in oil.
-  **Muesli de céréales bio, concombre et radis de couleurs, émulsion de sérac de vache.** 19€
Organic cereal muesli, cucumber and colourful radishes, cow's milk serac cheese emulsion.
- Mozzarella di buffala, tomates de couleurs, huile de basilic.** 24€
Buffalo mozzarella, colourful tomatoes, basil oil.
- Pâté bourgeois « des Fermes de Marie », à la tranche, cèpes de pays au vinaigre.** 24€
The Fermes de Marie's bourgeois pâté, sliced and served with local cep mushrooms in vinegar.
-  **Saumon Bomlo, mariné à l'aneth, fenouil au vinaigre et crème au citron noir.** 27€
Bomlo salmon, dill-marinated, fennel with vinegar and black lime cream.
- Beaux œufs de ferme bio, brouillés à la truffe d'été, pain de mie toasté.** 36€
Gorgeous organic farm eggs, scrambled with summer truffle, toasted sliced bread.

Les plats

Main courses

- Coquillettes aux truffes, « tradition des Fermes de Marie », jambon du Sauguet et crème de Beaufort.** 36€
The Ferme de Marie's mini macaroni with truffles, Sauguet ham and Beaufort cream.
- Légumes et fruits de nos maraichers, grillés, jus aux herbes de notre jardin.** 26€
Fruit and vegetables from our market gardeners, grilled, jus with herbs from our garden.
-  **Bar sauvage, fenouils cuits et crus, condiments à l'olive noire.** 42€
Wild sea bass, raw and cooked fennel, black olive condiments.
- Entrecôte de bœuf « black angus », à la plancha, pommes grenailles, échalote confite.** 38€
Black Angus rib steak, on the plancha grill, Grenaille potatoes, shallot confit.
- Le barbecue Ofyr des fermes de Marie, suggestion du jour.** 36€
The Fermes de Marie's Ofyr barbecue, suggestion of the day.

Notre buffet de desserts

Our dessert buffet

18€

-  Au cœur de sa carte, le chef Nicolas Sintès vous propose des plats qui privilégient plus particulièrement l'équilibre, l'énergie et la forme, sans rien concéder aux saveurs.

On his menu, Chef Nicolas Sintès features dishes that pay particular attention to balanced eating, energy and fitness, without losing out on flavour.

Le déjeuner des Fermes de Marie

Les plaisirs et couleurs de notre maraîcher.

Soupe du jour, pain de campagne et Beaufort d'été. <i>Soup of the day, country bread and Beaufort cheese.</i>	14€
Mélange de jeunes pousses, herbes de saison, huile d'olive. <i>Mixed young salad leaves, seasonal herbs, olive oil.</i>	18€
La salade Caesar. <i>Cesar salad.</i>	29€
Roquette et mesclun, Parmesan, truffe d'été. <i>Arugula and mixed green salads, Parmesan, summer truffles.</i>	32€

Les trouvailles de nos charcutiers et fromagers.

« Traditionnellement servies sur ardoise ».

Jambon à l'os du Sauget, fumé « au Tuyé ». <i>Sauget Ham on the bone.</i>	16€
Beaufort, Tomme et Reblochon fermiers au lait cru, confiture de cerises noires. <i>Beaufort, Tomme and Reblochon made with raw milk, black cherry jam.</i>	16€
Jambon cru San Daniel en fines tranches. <i>Thin slices of San Daniel ham.</i>	18€
Viande de bœuf séchée des Alpes, confiture d'oignons rouges. <i>Dried beef meat, red onions preserve.</i>	24€

Les caprices gourmands du garde-manger.

Boîte de sardines d'Espagne, beurre de livèche. <i>Spanish tinned sardines, lovage butter.</i>	20€
Linguini sèches de Toscane à la tomate fraîche, huile d'olive au basilic. <i>Linguini pasta with fresh tomatoes, olive oil and basil.</i>	26€
Croque montagnard et bel œuf « à la caffè ». <i>Croque Monsieur mountain-style, topped with an egg « à la caffè ».</i>	27€
Burger, nouvelle recette du Chef Nicolas Sintès. <i>Burger by our Chef Nicolas Sintès.</i>	35€

Nos viandes bovines sont certifiées d'origine France, C.E, Irlande et U.S.A

The provenance of our beef is certified France, EU, Ireland or USA.