

Carte sur place

NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES*

La Fondue Savoyarde aux Trois Fromages	26.00€
La Fondue Savoyarde aux Cèpes Secs	27.00€
La Fondue Savoyarde au Crémant de Savoie	27.00€
La Fondue Savoyarde à l'ail des ours	27.00€
La brasérade au feu de bois, gratindauphinois et salade	30.00 €
(tout bœuf ou bœuf volaille)	
Supplément viande (les 100g) pour la brasérade	8.00€
Supplément salade	4.00€

*Minimum 2 personnes (prix/personne).

Les fondues sont accompagnées de jambon de Savoie et de salade verte.

NOS ENTRÉES

La Terrine de la ferme aux foies de volailles, confiture d'oignons rouges aux figues et pickles de légumes	16.50€
L'entrée du Chef du « Menu à la Ferme »	16.50€
Le Cappuccino de courges en émulsion de soupe à l'oignon au lard fumé	16.50€
Le Financier champignons noisettes, girolles à la tanaïs	18.00 €
L'omble chevalier mariné aux herbes, légèrement fumé, déclinaison de bettraves, beurre de pomelos verveine	18.00 €
Les escargots du Domaine des Orchis en persillade, gratiné au Beaufort	19.00 €

NOS POISSONS

Le Poisson selon la pêche et sa garniture de saison	35.00€
---	--------

NOS VIANDES

La Suggestion du Chef et sa garniture du moment	26.00€
La Longe de cochon du Dauphiné, sauce miel et génépi, purée de pomme de terre	29.00€
La Volaille Rôtie, jus de carcasse et poivre de Timut	35.00€
La Chasse de la semaine et sa garniture	35.00€
La pièce de bœuf sélectionnée, jus corsé à la Mondeuse, légumes et gratin dauphinois	38.00€
Le Ris de veau français doré, jus de veau corsé à l'oignon confit	39.00 €

Toutes nos viandes sont françaises d'origine Rhône-Alpes

La ferme de Victorine

Un restaurant où passion, tradition et innovation culinaire se rencontrent pour créer des expériences inoubliables.



NOUS TROUVER

141 route du plan Dessert
73590 Notre dame de Bellecombe
ferme.de.victorine@gmail.com
+33 4 79 31 63 46

NOS HORAIRES

De 12h à 14h et de 19h à 22 h
septembre et octobre, fermé le lundi
midi, le mercredi et jeudi midi et soir

Carte sur place

NOS FROMAGES

Le Plateau de fromages de Savoie	18.00€
Le Fromage blanc faisselle à la crème ou coulis de fruits rouges	7.00€

NOS DESSERTS

Le Dessert du moment	12.00€
Le Délice praliné noisettes et citron vert	12.00€
La Dacquoise amande aux agrumes	13.00€
La Poire rôtie et financier au miel de montagne	13.00€
Le Biscuit de Savoie, crème glacée et mousse mascarpone légère au café	12.00€
Le Moelleux Chocolat noir, cœur coulant pistaché	14.00 €

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

*Pour favoriser le commerce de proximité, préserver
l'environnement et valoriser les produits de notre région*

- Les fruits et légumes : La Maison Berthet Frères à Sainte Hélène-sur-Isère et la maison Mora à Megève
Les poissons : Monsieur Clerc, notre pêcheur du lac d'Annecy
- La viande : Boucherie Chevallier à Notre Dame de Bellecombe, Boucherie Jargot et fils à Faverges, la maison Grosset à Flumet et la maison JA Gastronomie à Chambéry.
- Les escargots : Domaine des Orchis à Poisy
- La boulangerie : L'Entrepôt du pain à Notre-Dame-de-Bellecombe
- La fromages et produits laitiers : Les caves d'affinage de Savoie à Rognaix, la coopérative laitière de Flumet, la maison Rey fromages à Sallanches et Savoie fromages à Albertville, Caroline Joguet à Arêches.

La ferme de Victorine

Un restaurant où passion, tradition et innovation culinaire
se rencontrent pour créer des expériences inoubliables.



NOUS TROUVER

141 route du plan Dessert
73590 Notre dame de Bellecombe
ferme.de.victorine@gmail.com
+33 4 79 31 63 46

NOS HORAIRES

De 12h à 14h et de 19h à 22 h
Septembre et Octobre fermé le lundi
midi, le mercredi, jeudi midi et soir



Menu à la ferme

Formule (entrée + plat + dessert).....36.00€

Servi tous les jours midi et soir

ENTRÉE

Le Cappuccino de courges en émulsion de soupe à l'oignon au
lard fumé

Ou

Entrée du chef du « Menu à la Ferme »

PLAT

La Suggestion du Chef et sa garniture du moment

Ou

*La Longe de cochon du Dauphiné, sauce miel et génépi,
purée de pomme de terre*

DESSERT

Le Dessert du moment

Ou

Le fromage blanc faisselle à la crème
ou au coulis de fruits rouges

Ou

Le Délice praliné noisettes et citron vert

La ferme de Victorine

Un restaurant où passion, tradition et innovation culinaire
se rencontrent pour créer des expériences inoubliables.



NOUS TROUVER

141 route du plan Dessert
73590 Notre dame de Bellecombe
ferme.de.victorine@gmail.com
+33 4 79 31 63 46

NOS HORAIRES

De 12h à 14h et de 19h à 22 h
Septembre et Octobre fermé le
lundi midi, le mercredi, jeudi midi
et soir.



Menu au coeur des saisons

Formule (Entrée + Plat + Dessert du menu "Au cœur des saisons").....46.00€

Formule (Entrée + Plat + Fromage + Dessert du menu "Au cœur des saisons").....51.00€

ENTRÉE

La Tarte fine courgettes, aubergines, Plancherin de Caroline Joguet
, émulsion serpolet

Ou

L'omble chevalier mariné aux herbes, légèrement fumé ,crudités
aux agrumes, beurre de pomelos verveine

PLAT

Le Poisson selon la pêche et sa garniture de saison

Ou

La Volaille Rôtie, jus de carcasse à la mélisse et poivre de Timut

FROMAGE

Le Fromage blanc faisselle à la crème ou coulis de fruits rouges

Ou

Fromages Secs de Savoie

DESSERT

La Poire rôtie et financier au
miel de montagne

Ou

La Dacquoise amande aux
agrumes

La ferme de Victorine

Un restaurant où passion, tradition et innovation culinaire
se rencontrent pour créer des expériences inoubliables.



NOUS TROUVER

141 route du plan Dessert
73590 Notre dame de Bellecombe
ferme.de.victorine@gmail.com
+33 4 79 31 63 46

NOS HORAIRES

De 12h à 14h et de 19h à 22 h
Spetembre et Octobre Fermé le
lundi midi, le mercredi, jeudi midi et
soir



Menu confiance

Promenade gourmande à la ferme.....70.00€

Le chef Denis Vinet sélectionne, pour l'ensemble de la table, une

dégustation en cinq suites pour le grand bien de vos papilles.

Ce menu est disponible jusqu'à 13h30 le midi, et 21h le soir

Menu enfant

Pour les moins de 10 ans.....18.00€

PLAT

La suggestion du Chef et sa garniture

ou

Le poisson selon arrivage et sa garniture

DESSERT

Dessert du moment

ou

La coupe de glace 2 boules

La ferme de Victorine

Un restaurant où passion, tradition et innovation culinaire se rencontrent pour créer des expériences inoubliables.



NOUS TROUVER

141 route du plan Dessert
73590 Notre dame de Bellecombe
ferme.de.victorine@gmail.com
+33 4 79 31 63 46

NOS HORAIRES

De 12h à 14h et de 19h à 22h,
Septembre et Octobre Fermé le
lundi midi, le mercredi, jeudi midi
et soir