

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 chocolat lacté praliné au citron vert	12.00€
Le biscuit dacquoise agrumes bergamote	13.00€
La Pavlova fraise vanille intense	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
fermé le lundi midi, le mercredi et le
jeudi midi et soir

Carte sur place

NOS SPÉCIALITÉS RÉGIONALES*

La Fondue Savoyarde aux Trois Fromages	27.00€
La Fondue Savoyarde aux Cèpes Secs	28.00€
La Fondue Savoyarde au Crémant de Savoie	28.00€
La Fondue Savoyarde à l'ail des ours	28.00€
La braséade au feu de bois, gratin dauphinois et salade	32.00 €
(tout bœuf ou bœuf volaille) Supplément viande (les 100g)	
pour la braséade Supplément salade	8.00€
.....	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 feuilleté à la feuille de chèvre frais au poivre de jamaïque, salade de radis et son pesto de fanes	16.50€
Les asperges blanches à l'ail des ours, crumble de noix du dauphin	18.00 €
L'omble chevalier mariné aux herbes, légèrement fumé, déclinaison de fenouil, beurre de pomelos verveine	18.00€
L'oeuf parfait, petit pois aux oignons nouveaux et morilles	21.00 €
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€
Le Paleron de cochon braisé, sauce Savora estragon, polenta crémeuse au Beaufort	29.00€
Le suprême de Volaille, sauce poulette au poivre de Timut, carottes nouvelles	35.00€
La pièce de boeuf sélectionnée, jus corsé à la Mondeuse, légumes et gratin dauphinois	38.00€
Le ris de veau français doré, déclinaison de céleri, jus de veau pomelos sichouan infusé au café	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
fermé le lundi midi, le mercredi et le
jeudi midi et soir



Menu à la ferme

Formule (entrée + plat + dessert).....38.00€

Servi tous les jours midi et soir

ENTRÉE

Le feuille à feuille de chèvre frais au poivre de Jamaïque,
salade de radis et son pesto de fanes

Ou

Entrée du chef du « Menu à la Ferme »

PLAT

La Suggestion du Chef et sa garniture du moment

Ou

Le Paleron de cochon braisé, sauce Savora estragon,
polenta crémeuse au Beaufort

DESSERT

Le Dessert du moment

Ou

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

Ou

Le Délice chocolat lacté praliné au 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
fermé le lundi midi, le mercredi et le
jeudi midi et soir.



Menu au coeur des saisons

Formule (Entrée + Plat + Dessert du menu "Au cœur des saisons").....48.00€

Formule (Entrée + Plat + Fromage + Dessert du menu "Au cœur des saisons").....53.00€

ENTRÉE

Les asperges blanches à l'ail des ours, crumble de noix du Dauphiné

Ou

L'omble chevalier mariné aux herbes, légèrement fumé ,déclinaison de fenouil, beurre agrumes verveine

PLAT

Le Poisson selon la pêche et sa garniture de saison

Ou

Le suprême de volaille, sauce poulette au poivre de Timut, carottes nouvelles

FROMAGE

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

Ou

Fromages Secs de Savoie

DESSERT

La Pavlova fraise et vanille intense

Ou

Le biscuit Dacquoise aux agrumes bergamote

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
Fermé le lundi midi, le mercredi et jeudi midi et soir



Menu confiance

Promenade gourmande à la ferme..... 73.00€ 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,
Fermé le lundi midi, le mercredi et
jeudi midi et soir