

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 braséade au feu de bois, gratin dauphinois et salade (tout bœuf ou bœuf volaille)	30.00€
Supplément viande (les 100g)	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 courge, mousse de lait à la châtaigne	16.50€
Le financier champignons, girolles à la tanaïse	18.00€
Le pâté feuilleté chaud de canard aux aïelles	18.00€
Les Escargots du Domaine des Orchis en persillade, Gratinés 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 Suprême de Volaille, fondu de choux et butternut, jus corsé de carcasse au Vermouth Chambérien	26.00€
Le Paleron de Cochon Rhône-Alpes, braisé aux cèpes secs, purée de pomme de terre infusée aux cèpes	33.00€
La Chasse de la semaine et sa garniture de saison	35.00€
La pièce de bœuf sélectionnée, jus corsé à la Mondeuse, légumes et gratin dauphinois	38.00€
Le Ris de veau français doré, Déclinaison de Céleri Rave, jus Pomelos Sichuan	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, Octobre: Fermé le lundi
midi et le mercredi, 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 Sablé Vanillé aux épices , poire pochée et sorbet poire au vin chaud	13.00€
Le gâteau moelleux aux pommes reinettes caramélisées glace vanille	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, Octobre : Fermé le lundi midi et 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, Mousse de Lait à la Châtaigne

Ou

L'Entrée du chef du « Menu à la Ferme »

PLAT

La Suggestion du Chef et sa garniture du moment

Ou

Le Suprême de Volaille, fondu de Choux et Butternut, jus corsé de carcasse au Vermouth Chambérien

DESSERT

Le Dessert du moment

Ou

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

Ou

Le Biscuit de Savoie autour du Café

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, Octobre; Fermé le lundi
midi et 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

Le Financier Champignons, Girolles à la Tanaïsie

Ou

Le Pâté Feuilleté chaud de Canard aux Airelles

PLAT

Le Poisson selon la pêche et sa garniture de saison

Ou

Le Paleron de Cochon Rhône-Alpes Braisé aux cèpes secs , purée
de pomme de terre infusée aux cèpes

ou

La chasse de la semaine et sa garniture de saison

FROMAGE

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

Ou

Fromages Secs de Savoie

DESSERT

Le sablé vanillé aux épices, poires pochées et sorbet poire au vin
chaud

Ou

Le Gâteau Moelleux aux pommes reinettes caramélisées glace
vanille

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 I : Fermé le
lundi midi et 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 22 h
Septembre, Octobre : Fermé le lundi midi et le mercredi, Jeudi midi et soir



Menu de la Fête des Mères

Formule 4 plats (Entrée + Plat + Fromage + Dessert).....55.00€

Formule 5 plats à (2 Entrées + Plat + Fromage + Dessert).....65.00€

Menu servi pour l'ensemble de la table

ENTRÉE

Les Asperges blanches, crème Mousseline Pomelos

Et/Ou

L'Ombre Chevalier mariné mi-cuît légèrement fumé, petit pois fumés au lard

PLAT

La Noix de Veau, Carottes fanes Rôties aux Bourgeons de Sapin,
Sauce Sapinette au jus de Carottes

FROMAGE

La tomme du Quezet été 2023 de Stéphane Mongellaz,
petite cruïté printanière en vinaigrette d'ail des ours.

DESSERT

Le Tartare de Fraises Estragon, Biscuit Crumble et crème Citron

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, Octobre : Fermé le lundi
midi et le mercredi , Jeudi midi et soir