

# 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 fondue à la truffe .....	38.00€
La braséade au feu de bois, gratin dauphinois et salade .....	30.00 €
<i>(tout bœuf ou bœuf volaille)</i> .....	
Supplément viande <i>(les 100g) pour la braséade</i> .....	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 » .....	
Les lentilles vertes en salade tiède au raifort, diot et émulsion de pormonier de la maison Grosset .....	16.50€
L'oeuf parfait, polenta au Beaufort, émulsion au maïs et noix du dauphiné .....	18.00 €
Les Noix de Saint-Jacques rôties, déclinaison de topinambour au condiment truffé .....	23.00 €
Le foie gras de canard mi-cuit chutney pomme safranée au miel de montagne .....	25.00 €
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 Rhône Alpes, braisé aux cèpes secs, purée de pomme de terre infusée aux cèpes .....	28.00€
Le jarret de veau aux trompettes en potée de choux et betternut .....	35.00€
Le pot au feu de joue, jarret et paleron de boeuf en croûte de feuilletage .....	35.00€
La pièce de boeuf 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](mailto:ferme.de.victorine@gmail.com)  
+33 4 79 31 63 46

## NOS HORAIRES

De 12h à 14h et de 19h à 22 h  
décembre, janvier, février, mars ,  
avril, fermé le lundi midi et le  
mercredi 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€
La dacquoise pamplemousse à la bergamote .....	13.00€
Le délice noisette chocolat lactée, glace praliné .....	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](mailto:ferme.de.victorine@gmail.com)  
+33 4 79 31 63 46

## NOS HORAIRES

De 12h à 14h et de 19h à 22 h  
décembre, janvier, février, mars, avril  
fermé le lundi midi et le mercredi  
midi et soir



# Menu à la ferme

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

Servi tous les jours midi et soir

## ENTRÉE

Les lentilles vertes en salade tiède au raifort, diot et émulsion de pormonier de la maison Grosset

*Ou*

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

## PLAT

La Suggestion du Chef et sa garniture du moment

*Ou*

Le paleron de cochon Rhône Alpes, braisé aux cèpes secs, purée de pomme de terre infusée aux cèpes

## 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](mailto:ferme.de.victorine@gmail.com)  
+33 4 79 31 63 46

### NOS HORAIRES

De 12h à 14h et de 19h à 22 h:  
Décembre, Janvier, Février, Mars,  
Avril, fermé le lundi midi et le  
mercredi, midi et soir.



# Menu au cœur 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

L'oeuf parfait, polenta au Beaufort, émulsion au maïs et noix du dauphiné

ou

Les Noix de Saint-Jacques rôties, déclinaison de topinambour au condiment truffé

---

## PLAT

Le Poisson selon la pêche et sa garniture de saison

Ou

Le jarret de veau aux trompettes en potée de choux et betternut

---

## 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

La dacquoise pamplemousse à la 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](mailto:ferme.de.victorine@gmail.com)  
+33 4 79 31 63 46

### NOS HORAIRES

De 12h à 14h et de 19h à 22 h  
Décembre, Janvier, Février, Mars,  
Avril : Fermé le lundi midi et le  
mercredi 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](mailto:ferme.de.victorine@gmail.com)  
+33 4 79 31 63 46

### NOS HORAIRES

De 12h à 14h et de 19h à 22 h  
Décembre, Janvier, Février, Mars,  
Avril : Fermé le lundi midi et le  
mercredi midi et soir