



Menu de Noël

Menu servi pour l'ensemble de la table

70.00 €

Mise en bouche: Escargots du domaine des Orchis, Topinambour truffé

Le foie gras de canard mi-cuit, chutney pommes safranées au miel de montagne

L'omble chevalier mariné légèrement fumé, fondue de poireaux au safran

La poularde fermière aux châtaignes et morilles, légumes racines et gratin dauphinois

Le soufflé polenta au vieux Beaufort d'alpages

La bûche de Noël chocolat vanille passion

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
Décembre, Janvier, Février, Mars Avril
: Fermé le lundi midi et le mercredi midi et soir.

Menu Réveillon

Légumes racines en gelée de pot au feu et truffe noire

Le duo de foie gras, marbré et poêlé à la betterave

La Saint-Jacques rôtie, cerfeuil tubéreux, fumet au vermouth chambérien
et caviar de la maison Kaviari

La pintade chaponnée truffée, sauce foie gras au champagne purée truffée

Le croustillant de Bleu de Bonneval et poires au Safran

Le macaron vanille bourbon et châtaigne au miel de montagne

Menu à 128 €