

Hotel*** - Bar - Restaurant



Menu du Jour

23€

Entrée au choix
Terrine artisanale ou Melon Jambon
Plat au choix
Jambon à l'OS ou Cuisse de poulet et son jus
Accompagnement au choix
Gratin savoyard ou Frites maison
Dessert au choix
Moelleux au chocolat ou Tarte aux pommes et fruits

Menu du Chef

29€

Une entrée au choix
Pastilla de saumon frais
Mini Burger Savoyard
Feuilleté au reblochon
Salade et Magret fumé maison
Un plat au choix
Suprême poulet sauce aux girolles
Jambon à l'os
Filet de porc rôti au lard
Noix de veau sauce forestière
Escalope Vieille Ferme
Un accompagnement de féculent au choix
Gratin savoyard
Risotto d'épeautre
Boulghour aux petits légumes
Frites maison
Beignets de pommes de terre
Un accompagnement de légumes au choix
Courgettes au four
Ratatouille
Carottes au miel
Gratin de choux fleurs
Fondue de poireaux
Un dessert au choix
Fraisier
Tiramisu aux fruits rouges
Tiramisu au caramel spéculoos
Tarte aux Myrtilles ou Framboises
Mousse chocolat caramel et Framboises

Suppléments

PLATEAU DE FROMAGE	+3€/pers
CAFÉ	+1.5€/pers
KIR À LA MÛRE AU VIN DE SAVOIE + CAFÉ	+4.5€/pers
1/4 DE VIN ROUGE + CAFÉ	+6.5€/pers
KIR À LA MÛRE AU VIN DE SAVOIE +	+9.5€/pers
1/4 DE VIN ROUGE + CAFÉ	

Cuisine Maison & Produits du Terroir

Nous privilégions la cuisine maison pour l'ensemble de notre carte ainsi que les produits de terroir et de qualité.



Menus Spéciaux pour les Groupes

Un Menu à choisir pour l'ensemble de vos convives.
Le dessert suggéré peut être inversé sur demande.

Pour toute demande particulière n'hésitez pas à nous contacter :

La Vieille Ferme, Carton Marjorie & Basseux Valentin
263 Chemin de l'Andran - Col de Merdassier 74 230 MANIGOD
(+33)4 50 02 41 49 - contact@hotel-vf.com

Menu Pierrade

32€

Plat
Pierrade aux 3 viandes
Accompagnement
Frites maison, sauces et salade verte
Un dessert au choix
Moelleux au chocolat et glace vanille
Omelette Norvégienne

Menu Tomme Blanche

28€

Entrée
Charcuteries Artisanales & Salade Verte
Plat
Tomme Blanche du jour
Accompagnement
Beignets de pommes de terre
Dessert
Tarte tatin et glace vanille

Menu Cuisse de Canard

36€

Entrée
Bruschetta Tomate Mozza Jambon fumé & balsamique
Plat
Cuisse de canard confite aux myrtilles
Accompagnement
Fondue de poireaux & Pommes de terre sautées
Dessert
Plateau de fromage
& Eclair chocolat framboise

Menu Suprême de Pintade

38€

Entrée
Ravioles au reblochon
Plat
Suprême de pintade aux morilles
Accompagnement
Fondue de poireaux & Beignets de pommes de terre
Dessert
Plateau de fromage
& Assiette gourmande

Menu Filet de Veau

38€

Entrée
Salade aux saumons fumé et gravlax maison
Plat
Filet de veau aux girolles
Accompagnement
Carottes au miel & Beignets de pommes de terre
Dessert
Plateau de fromage
& Framboisier

TOUS NOS PRIX SONT NETS ET PAR PERSONNE.