



Le Chef, Romain Desgranges, secondé par Mathilde & leur équipe (Audrey, Antoine & Jérémie) vous invite à découvrir la cuisine de la Ferme de Cupelin.

Sublimation du terroir, créativité & philosophie locavore : Privilégier les produits locaux & régionaux, frais et de saison.

Environ 300 références de vins soigneusement sélectionnées par Olivia & Margaux, dans le respect du travail des vignerons et de l'environnement, vous sont proposées.

Notre équipe de salle s'assurera que vous passiez un bon moment.

Notre cuisine étant élaborée uniquement à partir de produits frais et exclusivement faite maison nous ne pouvons garantir les risques de contaminations croisées en cas d'allergies.

Plateau de fromages de nos montagnes (+15€)

Le Reblochon fermier de Flumet travaillé par nos soins

(+8€)

En entremet

*Ananas & citron

Comme un entremet

*La Religieuse

Vanille & Caramel beurre salé

*Le Chocolat

Déclinaisons de texture & de saveurs

Entrée, Plat, Dessert 45€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 39€

Le sentier des enfants

Planche de saucisson

Véritable cordon bleu à l'Abondance de la vallée verte

Pommes Purée

Moelleux au chocolat

25 €

Promenade à la ferme

*La Betterave

En différentes cuissons, glace au lait de chèvre de la ferme des
Roches Fleuries

*Le Veau de Cordon

En Tartare, petits pois & menthe

*La Truite de savoie

Façon tataki & choux fleur

*L'Agneau d'Ecosse

Véritable Gigot de 7h & risotto de petit épeautre du Velay aux
asperges

*Le Filet de bar

Grillé à l'unilatéral, olives & maïs

*Le Veau de cordon (supplément 5€/personne)

La côte pour 2, pommes darphin & oignons rôtis



RESTAURANT DE CARACTÈRE & HAMEAU DE CHARME

Promenade au Mont-Joly

Laissez-vous guider par le chef & son équipe, et découvrez à travers la carte du moment la cuisine de la Ferme de Cupelin.

Laissez-vous séduire par nos planches à partager pour l'apéritif :

Menu en 6 services

65 €

Foie gras du Gers & brioche maison 20€

Foccacia & beurre de la Roche sur Foron 5€

Terrines de chasse maison 15€

Sublimez l'expérience avec l'accord mets & vins (+40€)

Promenade au Marché

Proposé de bouche à oreille, évoluant au fil des jours et des saisons

*L'entrée,

*Le plat

*Le dessert

Promenade au Jardin

Notre proposition végétarienne

*Les Champignons

Ravioles maison & velouté de Petit Paris

*Le Risotto de petit épeautre du Velay

Aux asperges

*Assortiment de glaces & sorbets maison

Entrée, Plat, Dessert 35€

Entrée, Plat ou Plat, Dessert 30€