



Nos fournisseurs et nous même sommes des artisans soucieux de la qualité. Nous achetons les produits bruts, que nous transformons, Nous n'utilisons pas de produits finis surgelés industriels ou préparés sous vide ; à ne proposer que du « FAIT MAISON » dont les pâtes, crozets, poissons fumés, etc....

Corest : Produits Italiens et Espagnols de petits artisans.
Maison Masse (Lyon) : Foie gras et magret de canard IGP des Landes, Truffles.
Marie Luxe (Rennes) : Mareyeur en Bretagne, produits achetés directement à la criée,
et
Livrés dans les 24H, poissons sauvages et de ligne, pêche de « Petit bateau »
Agriviandes (Aveyron): Veau, différents cochons, bœuf, volailles et agneau.
Maison Mieral : Volailles de la Bresse
Cacaofèvier « Michel Cluizel » : Fabrication artisanale de chocolat pur beurre de cacao, sans Soja, ni arômes ajoutés
Fromagerie Boujon : Affineur à Thonon
Terre Azur : Primeur, poissons de région
Maulet Primeur : Primeur à St Pierre en Faucigny
Maison Pineau (Saucissons), Eurovanille (Vanille), Tartuffimorra (truffles blanches), Yves Vernaz (Morilles), Brake, Fromagerie 'Arnaud' dans le Jura, Rey Fromages, Coopérative Laitière de Flumet

***Formule à 35€ :3 plats (entrée/plat/dessert) (Boissons non comprises)
(Sauf vendredi soir, samedi soir, dimanche et jours fériés)***

***Menu surprise du chef à 80€ (pour l'ensemble de la table, jusqu'à 21h)
(Boissons non comprises)***

Horaires de service :

Petit-déjeuner de	7h30 à 10h00	(buffet)
Déjeuner de	12h00 à 14h00	(14h30-suggestions)
Dîner de	19h15 à 21h30	
Diner du Lundi : uniquement spécialités sur réservation		

La liste des allergènes susceptibles d'entrer dans la composition de nos plats est à votre disposition dans le classeur à l'entrée du restaurant.



Snacking (À partager, À L'apéritif, En Entrée)

Acras de Cabillaud et Guacamole. 15 €

Gros saucisson de Savoie nature. Le Demi. 14 € Entier. 26€
(Maitre artisan charcutier)

Boite de Petites Sardines 'Ramon Pena' à l'huile d'olive (16/20 pièces). 12 €

ENTRÉES

Jeune Coq des Dombes, Escargots des Sarradelles de chez Thierry Ollitraut. 18 €

Escargots poêlés au beurre d'ail des ours du pays, « Parmentier » de coq, chips d'ail « Éléphant ».

Canard de France. 20 €

Ballottine de foie gras au naturel, terrine de canard aux pommes, champignons au vinaigre.

Gambas 'Obsiblué', Tourteau. 25 €

Tourteau, gambas 'Obsiblué', artichauts poivrades, citron 'caviar' à l'huile d'olive.

Langoustines, Pieds de Cochon, Noix de Joints de Porc Ibérique. 25 €

Langoustine en croute de pommes de terre aux herbes, pieds et joints de porc.

Rougets Barbet, Cabillaud. 20 €

Friture de rouget, acras de cabillaud, guacamole, aioli, soupe de poissons.

POISSONS

Cabillaud, Coques. 48 €

Cabillaud grillé, mesclun d'herbes aux coques, poivrons grillés, purée d'aubergines, spaghetti de courgettes, pestos.

Turbot Sauvage. 48 €

*Turbot grillé, sauce bourride, cœurs d'artichauts, pommes écrasées au safran et ail.
Safran des Monts Berthiand » produit par Steeve Marchand.*

Lotte, Calamars, Chorizo 'Bellota' Campana. 40 €

Lotte grillée, calamars au piment d'Espelette, chorizo, haricots rouge de jardin ; condiment olive, citron, tomates séchées à l'huile d'olive.

Homard 'Bleu Européen'. Le Demi. 30 € Entier. 55 €

Grillé, pincés poêlés au beurre d'estragon, crozets au Sarrazin faits par le chef comme un risotto au parmesan reggiano et morilles.

VIANDES

Veau de l'Aveyron, Foie Gras de Canard de France. 52 €

Filet veau grillé et foie gras poêlé, raviole ouverte de champignons à la purée de truffes blanches d'Alba, morilles.

Filet de Boeuf « Aubrac », Truffes d'Été « Tuber Aestivum ». 52 €

Grillé, jus à la Mondeuse, pommes écrasées au beurre du Faucigny, artichauts poiivrades, truffes d'été « tuber aestivum ».

Capelin (porc de montagne du Cantal élevé aux glands et châtaignes). 45 €

Cote filet grillée, polenta d'Italie gratinée à la terrine de parmesan et mozzarella, jambon cru de parme, sauge, cébettes grillées.

Pigeonneau de la Bresse 'Mieral'. 49 €

Filets grillés, petits pois et pois gourmands aux lardons ; cuisses confites, purée de haricots 'Chenan' à la crème de lard.

Spécialités Savoyardes

Fondue Traditionnelle Savoyarde : 2 personnes (400g). **30€**/personne
1 personne (300g). **35€**

Fondue Savoyarde aux Cèpes : 2 personnes (400g). **35€**/personne
1 personne (300g). **40€**

Raclette Traditionnelle Savoyarde. 40€/pers. (servie pour deux pers)
Tomme de Savoie, pommes de terre et charcuterie.

Pela des Aravis. 35€

Pommes de terre sautées aux oignons, reblochon laitier, jambon cru, salade.

'Fondant d'Arly' de la Coopérative de Flumet. 20 €

Fromage coulant servi dans sa barquette à manger comme une fondue, petites pommes de terre, viande séchée des Alpes, salade.

Brasserie et Menu enfant

Terrine de canard aux pommes. 12 €

Terrine de Beaufort, Jambon de Parme. 18 €

« Croqu' » des Servages, purée de pousses d'épinards, jambon de Parme.

Mesclun aux copeaux de parmesan reggiano. 15 €

Saumon « Bömlo » de Norvège. 16 €

Saumon fumé, crème de concombres à l'aneth.

Ballottine de foie gras de canard de France au naturel. 16 €

Gambas Sauvages. 30 € (sans ail, ni piment pour enfants)

Gambas poêlées à l'huile d'olive, ail et piment d'Espelette, risotto 'Carnaroli' à la tomate et parmesan reggiano.

Burger des Servages. 20 €

Bavette de Bœuf 'Angus'. 26 €

Grillée au beurre de paprika « goulasch » et jus, frites.

Suprême de Poulet grillé, beurre à l'estragon, frites. 20 €

Assiette de fromages. (Tomme, Beaufort, Reblochon) 10 €

Desserts Menu enfant. 6 €

Fondant au chocolat, glace ou sorbet (2 boules), petite soupe de framboises.

FROMAGES

Plateau de fromages de la région affinés. 18 €

DESSERTS

Sorbet arrosé Framboise, Citron, Poire, Chartreuse verte. 14 €

(Maitre Artisan Glacier 'Glace des Alpes')

Soupe de Framboises. 12 €

Matafan aux Pommes 'Granny Smith's'. 16 €

*Crêpe soufflée aux pommes caramélisées, glace vanille macadamia.
(15 minutes de cuisson sont nécessaires pour la caramélisation et cuisson)*

Abricots 'Tatin'. 14 €

Abricots caramélisés à la vanille, biscuit sablé breton, « bombe » glacée à la vanille.

Fruits Frais du Moment. 14 €

Fruits rouges, coulis de cassis de jardin, Chantilly, sorbet framboises, 'nougatine' amandes/pistaches.

'Millefeuille' Chocolat Noir 82 % « Michel Chuizel ». 18 €

Feuilletage cacao, crème mousseline au chocolat ; chocolat noir, lait et ivoire, crumble de gué de cacao, chocolat noir à la 'soufflétine'.

Citron Vert/Menthe, Fraises, Rhubarbe du Jardin. 16 €

Crème et glace citron vert/menthe, baba au rhum, fraises, rhubarbe pochée.

Pêches Blanches, Groseilles de Jardin, Chartreuse Verte « Les Pères Chartreux » 16 €

Pêche pochée à la verveine, coulis de groseilles, 'Bombe' glacée à la chartreuse, biscuit sablé aux amandes.

Citron Jaune, Framboises, Chocolat Ivoire « Michel Chuizel ». 16 €

Glace citron, meringue citron/framboises, coulis de framboises, chocolat aux zestes de citrons, macaron citron.

(Menu servi la semaine sauf vendredi soir, samedi soir, dimanche midi et soir et jours fériés)

Menu du jour à 35€

Tomates 'Noires de Crimée' et 'Green Zebra', mozzarella 'Di Buffala'.

** (produits laitiers)*

Ou

Terrine de Canard aux pommes.

Gambas Sauvages.

Gambas poêlées à l'huile d'olive, ail et piment d'Espelette, risotto 'Carnaroli' à la tomate et parmesan reggiano.

** (Crustacés, lait et dérivés)*

Ou

'Poire' de Bœuf 'Angus' grillée, pommes écrasées frites.

Assiette de fromages de la région.

Ou

Pêche pochée au coulis de groseilles, glace vanille.

** (lait et dérivés)*

Ou

Fondant au chocolat noir « Michel Chuizel », glace café.

** (lait et dérivés)*

** = décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes*