



Nos fournisseurs et nous même sommes des artisans soucieux de la qualité. Nous achetons les produits bruts, que nous transformons, Nous utilisons dans la mesure du possible, les produits de jardin et pleine terre. Pâtes, crozets, poissons fumés, une partie des charcuteries, etc... sont élaborés sur place.

Corest : Produits Italiens et Espagnols de petits artisans.

Maison Masse (Lyon) : Foie gras et magret de canard IGP des Landes, Truffes.

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, cochons 'Capelin' 'Monts Lagast', 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

Terre Azur : Primeur, poissons de région

Maulet Primeur : Primeur à St Pierre en Faucigny

Production artisanale familiale du Chef : Paprika et Piment type 'Espelette', Haricots secs, Courges, Tomates pour eau et purée qui sont produits au jardin

Tartuffimorra (truffes blanches)

Effetre (Pecorino, truffes 'Bianchetto')

Yves Vernaz (Morilles)

Fromagerie Boujon : Affineur à Thonon

Rey Fromages, Coopérative Laitière de Flumet

Chèvrerie de La Pierre à Laya : Production locale située à Arâches

GAEC de Ballancy, Ferme Navillod : Producteur local

Horaires de service : Petit-Déjeuner 7h30 à 10h00
Déjeuner 12h00 à 14h00
Dîner 19h15 à 21h30
Le lundi Déjeuner, fermeture hebdomadaire sauf jours

fériés.

Dîner, uniquement spécialités sur réservation.

La liste des allergènes susceptibles d'entrer dans la composition de nos plats est à votre disposition sur demande. (Imprimée à la demande)

Service compris T.T.C



Snacking (À l'apéritif, en entrée à partager ou en collation)

Planche de Saucisson du Pays. 12 €

Rillettes « maison » de porc (Monts Lagast). 14 €

Viande séchée des Alpes. 20 €

Assiette Ibérique Bellota. 26 €

Épaule (100 % bellota), Lomo, chorizo.

Boite de Petites Sardines 'Ramon Pena' à l'huile d'olive. 12 €

Acras de Cabillaud, guacamole. 20 €

Entrées

Foie Gras de Canard, Crevettes « Bleu » de Polynésie Française. 26 €

Foie gras poêlé, crevettes pochées, sauce crustacée et asperges vertes.

Saumon 'Bömlo', Bar de Ligne. 22 €

Saumon fumé maison, bar mariné à la baie de genièvres et gin, blinis, ricotta et mascarpone au citron, coulis de raves.

Escargots, Jarret et Pieds de Cochon (Monts Lagast, France). 22€

Escargots dans un bouillon de jarret et pieds de cochon.

Lotte et « Crémets des Aravis ». 24 €

Carpaccio de filet de lotte pochée et marinée au sumac, crémet, coulis de roquette et cresson, parcelles de Lomo ibérique.

Mesclun de Chez Cécile et Jean-Luc Raillon aux Copeaux de Parmesan Reggiano. 18 €

Plats

Risotto 'Carnaroli', Gambas. 38 € (possible sans ail, ni piment)

Gambas poêlées à l'huile d'olive, ail et piment doux 'Goria' des Rosiers sur Loire, risotto aux pistils de safran et parmesan 'Grana Padano'.

Filet de Lotte Pochée. 44 €

Sauce citron 'Meyer', asperges vertes françaises cuites à cru, croquantes, pommes écrasées « dauphinoise ».

Côte de Veau Français. 51 €

Grillée au jus, « risotto » de crozets au parmesan reggiano et morilles. (Crozets aux sarrasins faits par le chef)

Le Grill 'Charcoal'

Servi avec pommes frites, mélange 5 salades de chez Cécile de Jean-Luc Raillon et sauce béarnaise.

Cochon 'Monts Lagast' en Aveyron. 42 €

Noix d'Entrecôte de Bœuf « Aberdeen Angus » (UK). 51 €

Environ 300 gr

Fromages

*Assiette de fromages de la région affinés. Petite. 19 €
Grande à partager. 25 €*

Desserts

(Chocolaterie Cluizel : Cacaofévier propriétaire d'une partie de ses plantations, certaines bio, chocolat sans lécithine de soja, entreprise familiale)

Sorbet arrosé. 20 €

(Maitre Artisan Glacier 'Glace des Alpes')

- **Framboise, eau de vie framboise**
- **Citron, vodka**
- **Chartreuse verte, Chartreuse verte 'Les Pères Chartreux'**
- **Glace vanille, Rhum Vieux**
- **Poire, Poire Williams**

Soupe de Framboises. 18 €

Premières Fraises de Saison. 24 €

Fraises 'Gariguettes', poêlées et flambées au Grand Marnier, glace vanille, biscuits sablés.

« Liégeois » Chocolat Noir ' de Plantation Brésilienne 'Riachuelo' 70%. 20 €
Crèmeux chocolat noir, chantilly/mascarpone à la vanille, copeaux chocolat noir.

Citron Vert/Chartreuse Verte 'Les Pères Chartreux'. 20 €

« Bombe » glacée chartreuse verte et citron vert, coulis de myrtilles sauvages.

Ananas Frais. 20 €

Ananas, glace vanille, meringue à la noix de cocos.

Spécialités savoyardes

***Fondue Traditionnelle Savoyarde : 2 personnes (400g).32 €/personne
1 personne (300g). 36 €***

Raclette Savoyarde. 42 €/pers. (servie pour deux pers)
*Tomme de montagnarde du Val d'Arly, pommes de terre, jambon cru de Parme,
Jambon cuit de porc gascon, charcuterie italienne.*

Pela des Aravis. 37 €
*Pommes de terre sautées aux oignons, reblochon laitier de Bogève, salade, jambon
cru de Parme.*

***Gratin de Crozets aux Sarrasins, Jambon cru de Parme et Tomme de
Montagne. 25 €***

Enfants

Steak haché du boucher grillé, pommes frites. 19 €
(Bœuf Français)

Aiguillettes de Poulet français panés aux corn flakes, Pommes frites. 16 €