



Nos fournisseurs et nous-mêmes sommes des artisans soucieux de la qualité. Nous achetons les produits bruts que nous transformons. Nous utilisons dans la mesure du possible des produits de jardin et de 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) du jardin.

Tartuffimorra (truffes blanches).

Effetre (Pecorino, truffes « Bianchetto »).

Yves Vernaz (Morilles).

Fromagerie Royer : 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 21h45 |
| Le lundi | Fermeture hebdomadaire sauf jours fériés. |

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 et Antipasti

(À l'apéritif, en entrée à partager, collation ou « apéritif dinatoire »)

Terrine « maison » de Campagne, Porc de l'Aveyron, 'Monts Lagast'. 15 €

Rillettes « maison » de Porc de l'Aveyron cuites au chaudron. 14 €

Terrine de Canard aux Pommes. 15 €

Terrine de Campagne au Foie Gras de canard et « Trompettes des Morts » des Servages. 16 €

*Rillettes Épicées de Porc de l'Aveyron, Toast de Pain aux fruits secs. 14 €
(Piquant mais pas brûlant)*

Viande séchée des Alpes. 16 €

Assiette Ibérique. 28 €

Épaule Iberique 50 % bellota, Lomo et Chorizo.

Boîte de petites Sardines 'Ramon Pena' à l'huile d'olive. 12 €

Acras de Cabillaud, Guacamole. 20 €

Assiette de Charcuterie Savoyarde Artisanale (Bons en Chablais). 20 €

Viande séchée, Filet de porc, échine de porc séchée, lard à l'ancienne fumé.

Champignons du Pays marinés à l'huile d'olive. 12 €

Tapenade d'Olives 'Taggiasches' d'Italie aux Anchois de Cantabrique. 10 €

Yaourt au citron vert légèrement épicé, Saumon Fumé. 12 €

Menu Surprise du Chef à 110€

(Pour l'ensemble de la table, jusqu'à 21h, pas de menu végétan ou végétarien)

(Boissons non comprises)

Entrées

Foie Gras de Canard Français. 24 €

Ballottine de foie gras, purée de canneberges, coings confits, brioche « perdu ».

Noix de Veau Français, Poutargue. 18 €

Veau poché et émincé, œuf poché, sauce à l'estragon, petits légumes, copeaux de poutargue.

Mesclun de Chez Jean Luc et Cécile Raillon aux copeaux de parmesan Reggiano. 16 €

Mozzarella au Lait de Bufflonne d'Italie. 16 €

Mozzarella, tomates variées, pesto, huile d'olive, « garlic bread ».

Crevettes 'Bleu' de Nouvelles Calédonie. 20 €

Crevettes pochées, sauce yaourt au citron vert, « galette » de maïs grillée, « pimientos », fromage frais.

Poissons, Crustacés, Pâtes et Risotto

(Huile d'olive 'Alex Munoz')

« Risotto » de Crozets au parmesan reggiano et Morilles. 39 €
(Crozets faits par le Chef)

Poulet de Bresse et Foie Gras de Canard Français. 40 €

*Poulet et foie gras poché, spaghettis à la farine de sarrasins, bouillon, shitaké et « trompettes des morts » des Servages.
(Spaghettis faits par le chef)*

Risotto 'Carnaroli', Grosse Gambas Sauvage. 39 €

(Possible sans ail, ni piment)

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

Saint Pierre. 46 €

Filet grillé, sauce citron, raviole ouverte à la duxelles et giroles du « Grand Massif ».

Cabillaud Côtier. 39 €

Filet grillé, jus de tomates de jardin au citron, gnocchis à la romaine, fricassée de légumes croquants.

Lotte 'Fileyeur' (Plat Froid). 36 €

« Émincé » de lotte pochée et fumée, « eau » de tomates de jardin au citron et gingembre, riz à sushi aux petits légumes.

Homard « Bleu Européen ». Entier 60 € Demi. 34 €

Grillé, beurre d'estragon, pâtes fraîches faites par le chef au beurre de crustacés.

Le Grill 'Charcoal'

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

**Côte de Bœuf « Herdshire » (UK). 56 €/personne (pour 2 personnes)
60 €/Individuelle**

Noix d'Entrecôte de Bœuf « Aberdeen Angus » (UK). 54 €
Environ 280 gr

Magret de Canard Fermier de la Ferme 'Puntoun' (Gers). 46 €

Côte de Veau Français. 47 €

Côte Épaisse de Cochon 'Monts Lagast' (Aveyron). 42 €

Spécialités savoyardes

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

Raclette Traditionnelle Savoyarde. 42 €/pers. (servie pour deux pers)
Tomme de Savoie, pommes de terre, jambon cru de Parme, charcuterie.

Pela des Aravis. 37 €

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

Brasserie, Enfants, Collations

Steak haché du boucher grillé, pommes frites. 19 €

(Bœuf Français)

Pâtes à la bolognaise de Bœuf Français, fromage râpé. 25 €

Burger des Servages, pommes frites. 25 €

(Haché de bœuf français 180 gr, tomate, tomme de Savoie, 2 sauces)

« Tenders » de Poulet français, Pommes frites. 14 €

Risotto Carnaroli aux pistils de Safran et Parmesan 'Grana Padano'. 18 €

Desserts Menu enfant. 8 €

Petite soupe de framboises, Cornets de glace 'Xtreme' vanille, fraise ou chocolat.

Fromages

*Assiette de fromages de la région affinés. Petite (3 fromages). 19 €
Grande à partager (5 fromages et plus). 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, eau de vie poire**

Soupe de Framboises. 18 €

Framboises, Crème « Catalane » à la vanille. 14 €

Base de crème brûlée, framboises, biscuit sablé, sorbet framboise.

Matafan aux Pommes. 22 €

Matafan aux Pommes Flambé au Calvados. 28 €

*Crêpe soufflée caramélisée aux pommes, crème glacée vanille.
(15 minutes sont nécessaires pour la caramélisation et cuisson)*

Chocolat Noir 'Kayambe' 72%. 18 €

(15 minutes de préparation et cuisson)

'Gourmandise' chocolat noir, sauce chocolat, copeaux de chocolat.

Abricots Rôtis. 14 €

Abricots rôtis, frangipane, feuilleté cassonade, crème épaisse.

Tarte aux Fraises « Autrement ». 14 €

Biscuit sablé breton, crème « mousseline » vanille, fraises, sirop aux agrumes.

Citron/Chocolat Ivoire 'Kayambe'/Myrtilles Sauvages. 14 €

« Bombe » glacée au chocolat ivoire et citron jaune/citron vert, coulis de myrtilles sauvages, « madeleine » et meringue.

Pommes « Tatin ». 14 €

Pommes caramélisées en croute feuilletée, crème glacée vanille, crème épaisse.

Glaces et Sorbets. 1 boule. 4 € 2 boules. 7 €

(Vanille, Framboise, Citron, Poire, Chartreuse verte)