

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, 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, 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, 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 (truffles blanches)

Effetre (Pecorino, truffles '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
	14h à 14h30 (spécialités, brasserie, suggestions)
Dîner	19h15 à 21h45

Fermeture hebdomadaire le Lundi sauf jours fériés

Fermé pour le déjeuner

Pour le dîner, uniquement spécialités savoyardes sur réservation.

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

Service compris T.T.C.



SNACKING (À l'apéritif ou en entrée à partager)

Planche de Saucisson du Pays. 9 €

Épaule Iberico 100 % bellota. 22 €

Viande séchée des Alpes. 17 €

Boîte de Petites Sardines 'Ramon Pena' à l'huile d'olive. 11 €

Acras de Légumes et Cabillaud, guacamole. 14 €

Bocal de Rillettes « Maison » Pur Porc. 12 €

(Cochon de chez Jean-Claude Navillod à la Frasse)

Bocal de terrine de Campagne « Maison ». 12 €

(Cochon de chez Jean-Claude Navillod à la Frasse)

ENTRÉES

Foie Gras de Canard Poêlé. 22 €

Foie poêlé, « cappuccino » de haricots type tarbais à l'huile de truffes blanches.

Saumon 'Bömlö' Fumé Maison. 14 €

Crème de raves rouges.

Roquette et Pousses d'épinards aux Copeaux de Parmesan reggiano. 12 €

« Filet » de Veau de l'Aveyron, Tentacules de Poulpes. 21 €

Carpaccio de filet de veau poché, tentacules de poulpes, citron vert et huile d'olive, parmesan reggiano et jeunes pousses.

Canard IGP des Landes Maison. 18 €

Ballottine de Foie Gras, magret fumé.

Noix de Coquilles Saint Jacques, Caviar 'Osciètre'. 24 €

Noix de Saint Jacques grillée, caviar et coulis de pousses d'épinards.

PLATS

Risotto 'Carnaroli', Gambas. 32 € (sans ail, ni piment possible)

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

Noix de Coquilles Saint Jacques de Granville, Truffes 'Tuber Melanosporum'. 44 €

Saint Jacques Grillées, risotto 'Carnaroli' aux truffes.

Cabillaud, Chorizo Doux « Maison ». 44 €

Grillé, huile d'olive au citron de Nice, chorizo grillé, pommes écrasées à l'huile d'olive du Moulin d'Opio et légumes croquants.

Noix d'Entrecôte de Bœuf « Angus » (UK). 49 €

Un peu plus de 300 gr, grillée, sauce moutarde, frites, salade verte.

Bavette de Boeuf "Aberdeen Angus" (UK). 42 €

Un peu plus de 200 grammes grillée, jus au vin rouge, champignons de Paris, morilles et mousserons, gratin dauphinois.

Côte de Veau Français. 49 €

Cote grillée, crozets maison faits par le chef au sarrasin et morilles.

Côte de Cochon 'Capelin' de l'Aveyron. 42 €

Côte grillée, polenta italienne, « fondant » mozzarella/parmesan, jus de tomates de jardin au citron et à l'orange, épinards.

Magret de Canard (300 gr env), Ferme du Bauyssou" en Aveyron. 42 €

Grillé, farcement traditionnel savoyard, purée pommes/coings de l'Ardèche, sauce groseille.

Spécialités savoyardes

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

Raclette Traditionnelle Savoyarde. 35 €/pers. (servie pour deux pers)
Tomme de Savoie, pommes de terre, jambon cru de Parme, charcuterie.

Pela des Aravis. 35 €

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

Gratin de Crozets au Jambon cru de Parme et Tomme de Montagne. 20 €
Servi avec salade verte.

Brasserie

Burratina d'Italie. 19 €

Burratina, jus de tomates au citron et petits légumes, « garlic bread ».

Soupe de Poireaux et pommes de terre. 12 €

Servi avec boule «'Bucheronne' et tomme de montagne.

Steak haché du boucher grillé, frites. 15 €

(Bœuf Français)

Burger des Servages, Frites. 20 €

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

Saucisses, Frites. 12 €

(Saucisses de porc français)

Nuggets de Poulets, frites. 15 €

Desserts Menu enfant. 5 €

Cône chocolat, petite soupe de framboises.

FROMAGES

Assiette de fromages de la région affinés. Petite (3 fromages). 12 €
Grande à partager (5 fromages et plus). 20 €

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**
- **Poire, eau de vie poire**
- **Chartreuse verte, Chartreuse verte 'Les Pères Chartreux'**
- **Glace vanille, Rhum Vieux**

Soupe de Framboises. 14 €

Matafan aux Pommes. 16 €

Matafan aux Pommes Flambé au Calvados. 24 €

Crêpe soufflée caramélisée aux pommes, sauce et crème glacée caramel beurre salé.
(15 minutes sont nécessaires pour la caramélisation et cuisson)

Chocolat Lait Kayambe 45 %, Gianduja « Cœur de Noisettes ». 18 €

Crèmeux chocolat au lait, mousse 'Gianduja', copeaux chocolat, nougatine et biscuit noisette.

Chocolat Noir 72%. 16 €

Crèmeux chocolat noir, crème mascarpone, crumble amandes, copeaux de chocolats.

Tarte citron « Autrement ». 16 €

Crème et sorbet citron jaune, meringue, biscuit sablé.

Myrtilles Sauvages, Chartreuse verte « Les Pères Chartreux'. 16 €

Crème glacée à la chartreuse verte, coulis de myrtilles sauvages, feuilleté cassonade.

Crème Brulée à la Vanille. 16 €

Glaces et Sorbets. 1 boule. 3,50 € 2 boules. 6 €

(Vanille, Café, Framboise, Citron, Poire, Chartreuse verte, Caramel beurre Salé, Passion)