

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



Menu Surprise du Chef à 100€

*(Pour l'ensemble de la table, jusqu'à 21h, pas de menu végan ou végétarien)
(Boissons non comprises)*

Snacking

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

Planche de Saucisson du Pays. 12 €

Terrine « maison » de Campagne, porc de l'Aveyron, 'Monts Lagast'. 14 € le bocal

Rillettes « maison » de porc de l'Aveyron, 'Monts Lagast'. 14 € le bocal

Viande séchée des Alpes. 20 €

Assiette Ibérique. 26 €

Épaule Iberico 100 % bellota, Lomo, chorizo, Morcilla de Bellota.

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

Acras de Cabillaud, guacamole. 20 €

Entrées

Féra du Lac Léman. 21 €

Filet de féra légèrement fumée, tentacules de poulpe de Galice au citron vert, haricots rouges de jardin, ricotta au citron, sauce maïs.

Thon 'Albacore', Burratina 'Di Buffala' d'Italie. 24 €

Thon 'Albacore' mariné, Burratina, poutargue et jus de tomates aux légumes croquants.

Cochon 'Monts Lagast'. 20 €

Bacon maison, pain au lard, « houmous » de haricots 'Borloto' de jardin, shitakés grillés.

Foie Gras de Canard IGP. 24 €

Ballottine de foie gras de canard, « rillettes » à la volaille, purée d'oranges douces, fruits du moment au « vinaigre ».

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

Poissons et Crustacés

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'.

Cabillaud Côtier. 45 €

Filet grillé, pommes 'Délicatesse' nouvelles et giroles de la région et pleurotes de la ferme lombricole de Savoie, jus tranché à l'huile d'olive.

Barbue de Pêche Côtière. 45 €

Filet grillé, beurre « rouge », pommes écrasées à l'huile d'olive, cœurs d'artichauts.

Homard Bleu Européen. 54 €

Homard grillé au beurre d'estragon, champignons bruns de la ferme lombricole de Savoie et pleurotes, pommes écrasées « dauphinoise ».

Viandes

Côte de Veau Français. 49 €

Grillée ; jus de tomates de jardin au citron et gingembre, pâtes fraîches faites par le chef, mozzarella 'FiordiLatte' rôtie.

Côte de Cochon 'Des Monts Lagast' en Aveyron. 49 €

Grillée, « risotto » de crozets au beurre et pecorinos d'Italie (Castiglione Fiorentino) à la truffe 'Bianchetto', giroles de la région et pleurotes de Savoie.

Ris de Veau Français. 49 €

Poêlé, pommes 'Délicatesse' nouvelles, petits pois, pois gourmands et carottes.

Le Grill 'Charcoal'

Servi avec pommes frites, mélange 5 salades de chez Cécile de Jean-Luc Raillon et jus Mondeuse de Savoie.

Côte de Bœuf 'Herdshire' (UK). 52 €/personne

Côte pour 2 personnes

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

Environ 300 gr

Magret de Canard Fermier de la Ferme 'Bauyssou' (Aveyron). 46 €

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, Poire Williams**

Soupe de Framboises. 16 €

Abricots, Amandes. 20 €

Abricots caramélisés, frangipane, biscuit et glace vanille au concassé d'amandes caramélisées.

Matafan aux Pommes. 20 €

Matafan aux Pommes Flambé au Calvados. 26 €

Crêpe soufflée caramélisée aux pommes, glace vanille.

(15 minutes sont nécessaires pour la caramélisation et cuisson)

« Liégeois » Chocolat Noir 'Arcango' 85%. 20 €

Crèmeux chocolat noir, chantilly/mascarpone à la vanille, copeaux chocolat noir.

« Élixir Savoyard ». 20 €

« Bombe » glacée au citron vert et chartreuse verte 'Les Pères chartreux', coulis de myrtilles sauvages, chocolat 'Ivoire' aux zestes de citrons.

Citron/Coulis de Cassis d'Isère. 20 €

Crème citron, chantilly/mascarpone et coulis de cassis, meringue.

Citron Vert/Menthe et Fruits Rouges. 20 €

Crèmeux citron vert à la menthe, fraises et framboises, feuilleté cassonade.

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

Salade de Saumon Fumé. 19 €

Tomates de chez 'Cailloux' et Burratina d'Italie. 20 €

Melons et Jambon Cru de Parme. 19 €

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

Burger des Servages, pommes frites. 25 €
(Haché de bœuf français 180 gr, tomate, tomme de Savoie, 2 sauces)

« Tenders » de Poulet français, Pommes frites. 12 €

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

Desserts Menu enfant. 8 €
Petite soupe de framboises, ou Cônes 'Xtreme' vanille, fraise ou chocolat .