

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 ou en entrée à partager)

Planche de Saucisson du Pays. 12 €

Épaule Iberico 100 % Bellota. 25 €

Viande séchée des Alpes. 20 €

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

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

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

Acras de Cabillaud, Guacamole. 20 €

Entrées

Saumon 'Bömlö' Fumé « Maison ». 24 €

Crème au citron, raves, pain de mie aux pistils de safran et anis vert.

Mesclun de Chez Jean Luc et Cécile Raillon. 19 €

Viande séchée des Alpes, copeaux de parmesan reggiano.

Thon Rouge de Méditerranée, Tentacules de Poulpes. 24 €

Filet de thon à l'huile d'olive, poulpe mariné au citron vert, crème de sauce soja, salade de haricots 'Chenan'.

Langoustines « Terre/Mer ». 26 €

Bisque, langoustines en tempura sur effiloché de joues et queues de bœuf, chips d'ail 'Éléphant', croutons persillés.

Terrine de Meule de Savoie, 'Premières Fleurs' de la Coop. de Flumet. 24 €

Terrine gratinée sur toast brioché au lard fumé, Bresaola d'Italie et jeunes pousses.

Burratina d'Italie, Thon 'Albacore' Fumé Maison. 26 €

Burratina, copeaux de thon fumé, jus de tomates aux petits légumes, sauce soja et citron.

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 reggiano.

Lotte « Fileyeur ». 49 €

Filet poché et « soufflé » de lotte au corail de noix de Saint Jacques, sauce aux pistils de safran, pâte fraîche et épinards.

Noix de Coquilles Saint Jacques de Port en Bessin. 48 €

Saint Jacques grillées, huile d'olive au citron 'Sudachi', mousseline de courge, poêlée de carottes croquantes, traces de purée d'oranges douces.

Cabillaud Côtier. 48 €

Grillé, jus de tomates de jardin au citron et orange, olives 'Taggiasches' d'Italie, légumes croquants.

Lieu Jaune de Ligne. 49 €

Grillé, sauce créole, fenouil grillé, risotto 'Carnaroli' à la tomate de jardin et parmesan.

Viandes

Foie Gras de Canard, Cèpes du « Grand Massif ». 39 €

Crème de cèpes, foie gras poêlé, lard maison grillé et jus de veau.

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

Grillée, « Risotto » de crozets faits par le Chef au jus et parmesan reggiano, champignons brun « Bio » de Savoie.

Magret de Canard Français. 42 €

Magret grillé, purée pommes du Locum, canneberges, pommes écrasées « dauphinoise » aux pistils de safran.

Côte de Veau Français. 48 €

Grillée, sauce morilles, gratin dauphinois.

Le Grill « Charcoal »

Servi avec pommes frites, mélange 5 salades de chez Cécile de Jean-Luc Raillon

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

Côte pour 2 personnes, grillée, sauce béarnaise.

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

Environ 300 gr, grillée, sauce béarnaise.

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

Environ 200 gr grillée, jus Mondeuse de Savoie et échalotes.

Fromages

Assiette de fromages de la région affinés.

Petite (3 fromages). 16 €

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 €

Crème Brulée. 18 €

Matafan aux Pommes. 20 €

Matafan aux Pommes Flambé au Calvados. 26 €

Crêpe soufflée caramélisée et purée de pommes, glace vanille.

(15 minutes sont nécessaires pour la caramélisation et cuisson)

« Crumble » Chocolat Noir 'Kayambe' 72%. 18 €

Crémeux chocolat noir, crumble amandes.

« Mont Blanc » Réinterprété. 20 €

Purée de marrons à la vanille et au rhum vieux de la Martinique, dacquoise amandes, chantilly, caramel.

« Élixir Savoyard ». 20 €

Crème citron vert/chartreuse verte 'Les Pères chartreux', crème glacée chartreuse verte, coulis de myrtilles sauvages, meringues.

Nougat Glacé, coulis de cassis de Bourgogne. 20 €

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

(Framboise, citron, poire, vanille, chartreuse verte)

Spécialités savoyardes

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

Raclette Traditionnelle Savoyarde. 38 €/pers. (servie pour deux personnes)
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.

Gratin de Crozets à la Tomme de Montagne et Jambon Cru de Parme. 25 €

Assiette de Charcuterie de nos Montagnes. 28 €

Brasserie et Enfants

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

Burger des Servages, Frites. 25 €
(Haché de bœuf français 180 gr, tomate, Tomme de Savoie, 2 sauces)

Nuggets de Poulets, Frites. 17 €

Saucisses, Frites. 14 €
(Saucisses de porc français)

Desserts Menu enfant. 8 €
Petite soupe de framboises
2 boules vanille/chantilly
Cornets de glace « Extrême » vanille, fraise ou chocolat, bâtonnet de glace « Lion ».