

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 13h30
	Dîner	19h15 à 21h30
	Le lundi	Fermeture hebdomadaire sauf jours férié.

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



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

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

Planche de Saucisson du Pays. 11 €

Épaule Iberico 100 % bellota. 24 €

Viande séchée des Alpes. 19 €

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

Acras de Légumes et Cabillaud, guacamole. 16 €

Entrées

Omble Chevalier Fumé « Maison ». 18 €

Fromage frais, crème épaisse du Cotentin au citron, pain de mie safran et anis vert.

Mesclun de Chez Jean Luc et Cécile Raillon. 16 €

Copeaux de parmesan reggiano.

Thon Rouge de Méditerranée, Tentacules de Poulpes. 24 €

Thon « snacké », tentacules de poulpes, citron vert et huile d'olive ; salade de haricot rouges de jardin, poivrons rouges grillés, sauce maïs.

Burratina d'Italie. 20 €

Burratina, viande séchée des Alpes, roquette et pousses épinards, huile d'olive au hachis de truffes.

Canard IGP des Landes Maison. 22 €

Ballottine de Foie Gras, magret fumé, champignons au vinaigre.

« Vitello », Thon Rouge de Méditerranée, Foie Gras de Canard. 24 €

Carpaccio de filet de veau de l'Aveyron et du Segala (Label rouge), rillettes de thon et foie gras, huile d'olive et sauce soja.

Risotto et Pâtes

Pâtes Fraîches, Artichauts. 39 €

Tagliatelles faites par le chef au beurre italien à la truffe 'Bianchetto', cœurs d'artichauts, copeaux de pecorino de Castiglione Fiorentino en Italie à la truffe 'Bianchetto'.

Crozets au Sarrasin fait par le Chef, Ris de Veau (Hollande). 44 €

« Risotto » de crozets, parmesan reggiano, « gratons » de ris de veau.

Risotto 'Carnaroli', Gambas. 36 € (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.

Poissons et Crustacés

Lotte, Foie Gras, Joes et Queues de Bœuf (Français). 48 €

Médallions de lotte, jus de matelote, escalope de foie gras poêlée, effiloché de joes et queues de bœuf, pleurotes de la Motte Servolex (Savoie).

Turbot Sauvage. 49 €

Filet grillé, huile d'olive au citron, jardinière de légumes au jus d'herbes.

Cabillaud Côtier, Homard Bleu Européen 49 €

Filet de cabillaud grillé, homard, sauce corail, pommes écrasées à l'huile d'olive et pistils de safran

Viandes

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

Un peu plus de 300 gr, grillée, jus au vin rouge, gratin dauphinois, salade verte.

« Chili Con Carne Autrement ». 42 €

Bavette de Bœuf 'Aberdeen Angus' (UK).

Environ 200 gr grillée, jus de bœuf à la tomate, haricots rouges de jardin au piment doux, crème épaisse d'Isigny, polenta italienne au « fondant » de mozzarella 'fior di latte'.

Côte de Veau Français. 46 €

Côte de veau, olives 'taggiascia' d'Italie au citron, pommes 'Délicatesse' provençale, tomates séchées.

Côte de Cochon 'Des Monts Lagast' en Aveyron. 42 €

Côte grillée, jus au lard, farcement traditionnel savoyard, « marmelade » de pommes.

Fromages

*Assiette de fromages de la région affinés. Petite (3 fromages). 14 €
Grande à partager (5 fromages et plus). 22 €*

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

Soupe de Framboises. 14 €

Crème « Grand-Mère ». 14 €

Crème au caramel.

Matafan aux Pommes. 18 €

Matafan aux Pommes Flambé au Calvados. 24 €

Crêpe soufflée caramélisée aux pommes, glace vanille.

(15 minutes sont nécessaires pour la caramélisation et cuisson)

« Liégeois » Chocolat Noir 'Kayambe' 72% et Pistaches. 17 €

Crémeux chocolat noir, chantilly mascarpone/pistaches, amandes et pistaches caramélisées., copeaux chocolat noir.

Abricots « Tatin ». 16 €

Abricots caramélisés, frangipane, sauce caramel beurre salé, feuilletés cassonade, sorbet abricot.

Citron Vert « Mojito ». 16 €

Crème citron vert/menthe, sorbet « mojito », meringues.

Fruits Rouges. 16 €

Fraises, framboises, crème mousseline vanille, coulis de cassis de bourgogne, biscuit sablé, crumble, chocolat 'Ivoire' aux zestes de citrons.

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

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

Menu Surprise du Chef à 90 €

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

Spécialités savoyardes

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

Raclette Traditionnelle Savoyarde. 38 €/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 et menu enfant

Steak haché du boucher grillé, frites. 17 €
(Bœuf Français)

Burger des Servages, Frites. 22 €
(Haché de bœuf français 180 gr, tomate, tomme de Savoie, 2 sauces)

Saucisses, Frites. 12 €
(Saucisses de porc français)

Desserts Menu enfant. 8 €
Petite soupe de framboises, Cône 'Extrême' à la vanille, fraise ou 2 chocolats.