



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, 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, différents 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 (buffet)
Déjeuner 12h00 à 13h30

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.

Service compris T.T.C



Snacking

Snacking: (À l'apéritif ou en entrée à partager)

Planche de Saucisson du Pays. 8 €

Épaule Iberico 100 % bellota. 20 €

Viande séchée des Alpes. 16 €

Boîte de Petites Sardines 'Ramon Pena' à l'huile d'olive. 10 €

Entrées

« Vitello Tonato » (Filet de Veau de L'Aveyron, Label Rouge). 19 €
Carpaccio de veau mi-cuit et thon rouge 'Ikejime', huile d'olive/citron, poutargue.

Fromages de Chèvres d'Arâches, 'La Pierre à Laya'. 16 €
Tomme et fromage frais de chèvre, lard de 'Colonata', noix du Dauphiné, huile d'olive et vinaigre de cidre maison.

Burratina, Tomates Différentes Variétés. 18 €
Burratina, tomates, huile d'olive, « garlic bread ».

Saumon 'Bömlö', Féra du Lac Léman. 19 €
Saumon et féra fumé maison, crème acidulée, guacamole.

Roquette et Mizuna. 12 €
Servi avec copeaux de parmesan reggiano.

Ballottine de Foie Gras de Canard, Magret de Canard Fumé. 19 €
Foie gras au naturel, magret fumé, abricot rôti, brioche.

Poissons

Bar de Ligne. 49 €

Filet grillé, cœur d'artichauts et truffes d'automne 'Tuber Uncinatum', pommes écrasées aux pistils de safran.

Lotte Fileyeur. 39 €

Pochée, sauce armoricaine, riz 'basmati' « frit » aux légumes croquants.

Risotto 'Carnaroli', Gambas. 30 € (sans ail, ni piment pour enfants)

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

Viandes

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

Grillé, jus à la Mondeuse, champignons de cueillette du pays, gratin dauphinois.

Côte de Veau Français. 42 €

Grillée, « risotto » de crozets au parmesan reggiano, champignons de la Motte Servolex en Savoie.

Magret de Canard IGP du Sud-Ouest, 'Maison Espinet'. 41 €

Grillé, mousseline de courge à peau bleu, variété ancienne de jardin, au foie gras.

Spécialités Savoyardes

Fondue Traditionnelle Savoyarde : 2 personnes (400g). **30 €**/personne
(Sur commande) 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 €

Brasserie et Menu enfant

Nuggets de Poulets, frites. 12 €

Desserts Menu enfant. 5 €
Glace ou sorbet (2 boules), petite soupe de framboises, suggestions.

Fromages

Assiette de fromages de la région affinés. Petite (3 fromages). 10 €

A partager (5 fromages et plus). 18 €

- Fromages de Chèvres 'Chèvrerie de la Pierre à Laya'
- Tommes de Montagne
- Comté 18 mois 'Petite'
- Beaufort d'été de 2020
- Reblochon Fermier

Desserts

(Chocolaterie Cluizel : Cacaofèvier propriétaire d'une partie de ses plantations, certaines bio, chocolat sans lécithine de soja, entreprise familiale)

Sorbet arrosé. 18 €

(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 'Matusalem'**

Soupe de Framboises. 12 €

Matafan 'Suzette'. 16 €

Matafan 'Suzette' Flambé au Grand Marnier. 24 €

Crêpe soufflée aux segments d'oranges, caramélisée au beurre et vanille, sauce caramel orange.
(15 minutes sont nécessaires pour la caramélisation et cuisson)

Café 'Illy'/Amaretto. 14 €

Crème au café Illy, biscuit « cuillère » imbibé café/amaretto, mousse mascarpone à l'amaretto, cacao, copeaux de chocolats noirs.

Chocolat Lait Kayambe 45 %, Noisettes du Piémont. 14 €

Crèmeux chocolat au lait, mousse pralinée, copeaux chocolat lait, crumble noisette, biscuit cuillère au chocolat noir 'Kayambe' 72%.

Fraises, Framboises. 18 €

Fraises et framboises fraîches, coulis fruits rouges, sorbet cassis, chantilly, meringue et madeleine.

Myrtilles Sauvages. 14 €

Comme un éclair, « choux », coulis de myrtilles, crème glacée à la chartreuse verte 'Les Pères Chartreux'.

