

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

Formule à 40 € : 3 plats (entrée/plat/dessert) (Boissons non comprises)

à 30 € : 2 plats (entrée/plat ou plat/dessert)

(Sauf vendredi soir, samedi soir, dimanche et jours fériés)

Menu surprise du chef à 80 € (pour l'ensemble de la table, jusqu'à 21h)

(Boissons non comprises)

Horaires de service : Petit-déjeuner 7h30 à 10h00 (buffet)

Déjeuner 12h00 à 14h00

14h à 14h30 (spécialités, brasserie, suggestions)

Dîner 19h15 à 21h45

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.

Service compris T.T.C



Snacking

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

Terrine de Campagne « maison ». 12 € le bocal (possibilité à emporter)

Rillettes de porc de l'Aveyron, 'Monts Lagast' « maison ». 12 € le bocal (possibilité à emporter)

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 €

Magret de Canard (Ferme Espinet). 14 €
Magret de canard mariné, séché 'maison', au poivre.

Ballottine de Foie Gras de Canard au naturel fait par le chef. 14 €

Acras de Légumes et Cabillaud, guacamole. 10 €

Entrées

Basse Côte de Bœuf Français comme « Corned Beef » Maison. 19 €
« Corned Beef » en carpaccio, œuf poché, herbes fraîches, condiment ravigoté.

Fromages de Chèvres d'Arâches, 'La Pierre à Laya'. 16 €
Tomme et fromage frais de chèvre, lard frais maison, noix du Dauphiné, jeunes pousses, sauce au vinaigre de cidre maison.

Burratina, Féra du Lac Léman, Poutargues. 16 €
Burratina, féra du lac fumée maison, huile d'olive au citron, copeaux de poutargues.

Saumon 'Bömlo'. 16 €
Saumon fumé maison, cœurs d'artichauts, crème acidulée.

Mesclun du Moment de Chez Jean-Luc Raillon (Saint Vincent La Commanderie, proche de Valence). 12 €
Servi avec copeaux de parmesan reggiano.

Risotto et Pâtes

Pâtes Fraîches, Truffes d'Été 'tuber Aestivum', Pecorino d'Italie. 34 €

Spaghettis faits par le chef, truffes d'été, copeaux de pecorino, et jus de veau.

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

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

Poissons

Langoustine, Bar Sauvage de Ligne 'Ikejime'. 49 €

Langoustine grillée, carpaccio de bar, « fidés » de maïs torréfié faits par le chef, légumes croquants, huile d'olive infusée des têtes de langoustines.

Merlu de Ligne (Saint Jean de Luz), Tentacules de Poulpes. 42 €

Saint Pierre grillé, poulpe, légumes provençaux, tomates, olives 'Taggiascia' d'Italie au citron, pommes nouvelles « Délicatesse » aux pistils de safran.

Cabillaud, « Chorizo » Doux Maison. 42 €

Cabillaud grillé, sauce citron, chorizo, cannelloni aux épinards.

Viandes

Carré de Cochon de l'Aveyron 'Monts Lagast'. 38 €

Côte grillée, « terrine » de mozzarella, parmesan reggiano et tomate à l'origan, polenta grillée, bacon à la sauge.

Filet de Boeuf (Français). 44 €

Grillé, jus à la Mondeuse, girolles du pays et gratin dauphinois.

Canard « Maison Espinet ». 39 €

Magret grillé, foie gras poêlé, purée de pommes et coings confits de la région, farcement de la maison.

Côte de Veau Français, Crozets au Sarrasin faits par le Chef. 42 €

Grillée, crozets aux morilles, champignons bruns, mousserons, shiitakes.

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

Steak haché du boucher grillé, frites. 12 €

Burger des Servages. 18 €

Hot Dog Servages. 18 €

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. (3 fromages). 10 €

A partager (5 fromages et plus). 18 €

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

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 'Tatin'. 14 €

Matafan 'Tatin' Flambé au Calvados. 22 €

Crêpe soufflée à la pomme caramélisée au beurre et vanille, sauce caramel beurre salé.
(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.

Cerises 'Burlat', 'Bigarreaux'. 16 €

Coque chocolat noir, cerises, biscuit «cuillère» chocolat noir, crème glacée amarena.

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

Crèmeux chocolat au lait, mousse pralinée à la noisette, copeaux chocolat lait, pop-corn caramélisés, crumble noisette.

Fraises, Framboises. 18 €

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

Menu Surprise du Chef. 80€

(Entrée Poisson, Viande, Fromage et 2 Desserts)

Menu du jour. 40 € (Entrée, Plat, dessert)

30€ (Entrée, Plat ou Plat, Dessert)

(Menu servi la semaine sauf vendredi soir, samedi soir, dimanche toute la journée et jours fériés)

Chèvre chaud du 'Grand Massif'.

Salade et bacon.

Ou

Jambon Cru de Parme et Melon.

Suprême de Poulet.

Grillé, beurre à l'estragon, polenta.

Ou

Gambas poêlées au piment doux

Risotto 'Carnaroli' au parmesan reggiano.

** (Crustacés, Produits laitiers)*

Assiette de fromages de la région.

Ou

Fondant chocolat noir 72 % 'Michel Cluizel', glace vanille.

** (Eufs, Produits laitiers)*

Ou

Sorbet fraise et coulis de fruits rouges, chantilly et biscuit.

** (Eufs, Produits laitiers)*

** = décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes*

Tous changements de plats du menu entraineront l'application d'un prix carte.