



Nos fournisseurs et nous-mêmes sommes des artisans soucieux de la qualité. Nous achetons les produits bruts que nous transformons. Nous utilisons dans la mesure du possible des produits de jardin et de 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.

Cacaofévier « 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) du jardin.

Tartuffimorra (truffes blanches).

Effetre (Pecorino, truffes « Bianchetto »).

Yves Vernaz (Morilles).

Fromagerie Royer : 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 21h45
Le lundi	Fermeture hebdomadaire sauf jours fériés et vacances scolaires.

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 et Antipasti

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

Terrine « maison » de Campagne, Porc Fermier de race 'Kintoa' de chez J.C. Navillod. 15 €

Rillettes « maison » Épicées de Porc Fermier de race 'Kintoa' (J.C. Navillod à Ballancy). 14 €

Assiette Ibérique. 28 €

Épaule Iberique 50 % bellota, Lomo et Chorizo.

Boîte de petites Sardines 'Ramon Pena' à l'huile d'olive. 12 €

Acras de Cabillaud, Guacamole. 20 €

Assiette de Charcuterie. 20 €

Jambon cru de Parme, Jambon de montagne cuit, Viande séchée des Alpes, saucisson de Magland, coppa, filet fumé, pancetta.

Assiette de Jambon Cru de Parme. 26 €

Assiette de Jambon cuit de Montagne. 18 €

Champignons de pays marinés à l'huile d'olive. 12 €

Tapenade d'Olives 'Taggiasches' d'Italie aux Anchois de Cantabrique. 10 €

Yaourt au citron vert légèrement épicé, Saumon Fumé. 12 €

Caviar Oscietre « Prestige » de chez Kaviari, boîte 30 gr. 99 €

Entrées

Foie Gras de Canard Français Poêlé. 20 €

« Cappuccino » de haricots de jardin 'type tarbais', à l'huile de truffe blanche, foie gras poêlé.

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

Viande Séchée des Alpes, Truffes 'Bianchetto' d'Italie. 22 €

Salade de pousses d'épinards et roquette, viande séchée des Alpes, pecorino à la truffe, crème citron/mascarpone, truffe 'Bianchetto'.

Saumon 'Bömlo' Fumé « Maison ». 18 €

Yaourt au citron vert.

Huitres « Gillardeau » n°5, les 6. 26 €

Burratina d'Italie, Lotte « Fileyeur ». 23 €

Burratina, jus de tomates au citron vert et gingembre, lotte pochée au sumac, poutargue 'Trikalinos'.

Ballottine de Foie Gras de Canard (Français). 20 €

Purée de canneberges, purée d'oranges amères.

Asperges 'Violettes' du Mont Ventoux. 20 €

Asperges pochées, condimentées d'une vierge de citrons verts, gingembre et huile d'olive, parcelles de thon 'Albacore' fumé.

Poissons, Crustacés, Pâtes et Risotto

(Huile d'olive 'Alex Munoz')

Barbue de Pêche Côtière. 43 €

Grillée, jus tranché à l'huile d'olive, « risotto » de crozets au parmesan reggiano et morilles.

Risotto 'Carnaroli', Grosse Gambas Sauvage. 39 €

(Possible sans ail, ni piment)

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

Cabillaud Côtier. 43 €

Filet grillé, huile d'olive au citron, asperges vertes des Landes croquantes, pommes écrasées « dauphinoise ».

Noix de Coquilles Saint Jacques. 41 €

Grillées, purée de courges 'Verdaline' de jardin, marron à la crème légèrement vanillée.

Merlu Côtier. 39 €

Filet grillé, beurre de sauce soja, gingembre confit, légumes croquants et pâtes fraîches faites par Amélie.

Le Grill 'Charcoal'

Servi avec pommes frites ou gratin dauphinois, mélange salades de chez Jean-Luc Raillon et sauce béarnaise.

Côte de Bœuf « Herdshire » (UK). 58 €/personne (pour 2 personnes)

Côte de bœuf Individuelle « Angus » (Irlande). 65 €

Noix d'Entrecôte de Bœuf « Aberdeen Angus » (UK). 55 €

Environ 250 gr

Magret de Canard Fermier de la Ferme 'Puntoun' (Gers). 48 €

Côte de Veau Français. 48 €

Côte Épaisse de Cochon 'Monts Lagast' (Aveyron). 42 €

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

Burger des Servages, pommes frites. 25 €

(Haché de bœuf français 180 gr, tomate, tomme de Savoie, 2 sauces)

Steak haché du boucher grillé, pommes frites. 19 €

(Bœuf Français)

« Tenders » de Poulet Français, Pates. 18 €

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

Desserts enfant. 8 €

Petite soupe de framboises ou Cornets de glace 'Xtreme' au choix : vanille, fraise, chocolat.

Fromages

Assiette de fromages de la région affinés. Petite (3 fromages). 19 €
Grande à partager (5 fromages et plus). 25 €

Desserts

(Chocolaterie Cluizel : Cacaofèvier 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, eau de vie poire**

Soupe de Framboises. 18 €

Crème « Brûlée » à la vanille. 14 €

Crème « Catalane » à la vanille, Fraises Françaises. 16 €
Base de crème brûlée, sorbet framboise, fraises, feuilleté cassonade.

Matafan aux Pommes. 22 €

Matafan aux Pommes Flambé au Calvados. 28 €

*Crêpe soufflée caramélisée aux pommes, crème glacée à la vanille.
(15 minutes sont nécessaires pour la caramélisation et cuisson)*

Chocolat Noir 'Kayambe' 72%. 22 €

'Fondant' chocolat noir, sauce chocolat, glace vanille.

Pommes « Tatin ». 14 €

Pommes confites, glace vanille, caramel au beurre et fleur de sel, biscuit crumble.

Citron/Cassis. 12 €

« Crémeux » au citron, coulis de cassis, meringues.

Glaces et Sorbets. 1 boule. 4 € 2 boules. 7 €

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