

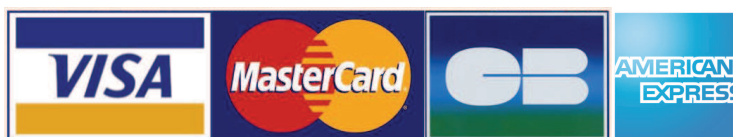
Nos fournisseurs et nous même sommes des artisans soucieux de la qualité. Nous achetons les produits bruts, que nous transformons, Nous n'utilisons pas de produits finis surgelés industriels ou préparés sous vide ; à ne proposer que du « FAIT MAISON » dont les pâtes, crozets, poissons fumés, etc...

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, différents cochons, 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
Fromagerie Boujon :	Affineur à Thonon
Terre Azur :	Primeur, poissons de région
Maulet Primeur :	Primeur à St Pierre en Faucigny
Maison Pineau (Saucissons), Tartuffimorra (truffes blanches), Effetre (truffes, pécorino), (Yves Vernaz (Morilles), Brake, Fromagerie 'Arnaud' dans le Jura, Rey Fromages, Coopérative Laitière de Flumet	

Horaires de service :	Petit-déjeuner de	7h30 à 10h00	(buffet)
	Déjeuner de	12h00 à 14h00	(14h30-suggestions)
	Dîner de	19h15 à 21h30	
	Dîner du Lundi : uniquement spécialités sur réservation		

La liste des allergènes susceptibles d'entrer dans la composition de nos plats est à votre disposition dans le classeur à l'entrée du restaurant.

Service compris T.T.C



Snacking (À partager, À L'apéritif, En Entrée)

Acras de Cabillaud, guacamole. 16 €

Huitres 'Ostra Regal' n° 4. (Famille Boutrais) La pièce. 4,50 €

Saucisson sec nature de Savoie. 12 €

Boite de Petites Sardines 'Ramon Pena' à l'huile d'olive (16/20 pièces). 12 €

ENTRÉES

« Vitello », Poulpe. 22 €

Filet de veau de l'Aveyron poché, tentacules de poulpe au citron vert et tomates séchées, huile d'olive, jeunes pousses.

Beaufort d'Été, Jambon cru de Parme. 18 €

« Crème » de beaufort gratinée sur toast, jambon cru et jeunes pousses.

Joues de Bœuf Français. 16 €

Terrine de joues de bœuf aux petits légumes, sauce ravigote, « pickles » d'oignons rouges, cébettes.

Saumon « Bömlö » de Norvège, Omble Chevalier, Thon 'Albacore'. 20 €

Saumon, thon et omble fumés maison, crème citron.

« Burratina » d'Italie, Mesclun. 20 €

Burratina, coulis de tomates, jeunes pousses, tomates côtelées noir et verte zèbrées, « garlic bread ».

Foie Gras de Canard de France. 18 €

Ballottine de foie gras de canard au naturel, chutney de pommes.

L'œuf, Viande Séchée des Alpes, Mesclun « J.P. Raillon ». 20 €

Œuf poché sur toast, sauce hollandaise, mesclun, viande séchée des Alpes.

POISSONS

Coquilles Saint Jacques, Truffes « Tuber Melanosporum ». 44 €

Noix de coquilles grillées, éryngii, courge 'Potimarron', jus de veau à la truffe tranché à l'huile d'olive.

Bar de Ligne. 50 €

Filet grillé, purée de citron, pizzetta de persillade, tomates séchées et artichauts poivrades, roquette.

Saint Pierre, Truffes d'Italie 'Bianchetto' (Tuber Albidum Pico). 50 €

Filets grillés, crozets, asperges violettes des Landes, beurre acidulé à la truffe.

Lotte, Calamars, Chorizo 'Bellota'. 48 €

Lotte grillée et calamars, chorizo, condiment olive, citron et tomates séchées, raviole ouverte d'épinards au parmesan reggiano et bouillon de volailles.

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

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

(Haricots, courges, piments doux, coings, patates douces, production de mon père en Anjou)

(Safran « des Monts Berthiand » produit par Steeve Marchand.)

VIANDES

Côte de Boeuf 'Angus' d'Irlande. 55 €

Grillée, sauce béarnaise, frites.

Bavette de Bœuf 'Wagyu' d'Australie. 55 €

Bavette grillée, crozets aux morilles.

Filet de Boeuf « Aubrac », Truffes 'Tuber Melanosporum'. 55 €

Grillé, jus aux truffes, gratin dauphinois, légumes de saison.

Capelin (porc de montagne du Cantal élevé aux glands et châtaignes). 45 €

Côte grillée, polenta d'Italie gratinée à la terrine de parmesan et mozzarella « fleur de lait », jambon cru de Parme, farce à la sauge.

Bavette de Bœuf 'Angus' d'Irlande. 30 €

Grillée, sauce béarnaise, frites.

Faux-Filet Veau de l'Aveyron, Truffes 'Tuber Melanosporum'. 55 €

Rôti aux morilles, crozets à la truffe.

(Crozets, pâtes et ravioles faits par le chef)

Spécialités savoyardes

Fondue Traditionnelle Savoyarde : 2 personnes (400g).30€/personne
1 personne (300g).35€

Fondue Savoyarde aux Cèpes : 2 personnes (400g).35€/personne
1 personne (300g). 40€

Raclette Traditionnelle Savoyarde. 40€/pers. (servie pour deux pers)
Tomme de Savoie, pommes de terre et charcuterie.

Pela des Aravis.35€

Pommes de terre sautées aux oignons, reblochon laitier, jambon cru, salade.

Boite Chaude 'Fondant d'Arly' de la Coopérative de Flumet. 20 €

Fromage coulant servi dans sa barquette à manger comme une fondue, petites pommes de terre, viande séchée des Alpes, salade.

Gratin de crozets à la tomme de montagne et jambon cru de Parme. 20 €

Brasserie, Menu enfant

Burger des Servages. 20 €

Croqu' Servages. 20 €

Servi avec salade verte.

« Burratina » d'Italie, Mesclun. 20 €

Burratina, coulis de tomates, jeunes pousses, tomates côtelées noir et verte zèbrées,
« garlic bread ».

Chèvre Frais d'Arâches, Mesclun de chez J.M. Raillon. 20 €

Chèvre rôti au lard artisanal, lard de Colonata, toast « melba ».

Steak haché 'du Boucher', frites. 15 €

Suprême de volaille rôti, coquillettes. 16 €

Bol de petits pois et carottes. 5 €

Assiette de 3 Fromages de la région. 10 €

Desserts Menu enfant. 6 €

Fondant au chocolat, glace ou sorbet (2 boules), Cône 'Vanille', Cône 'Vanille/Fraise', Cône 'Trois Chocolat', petite soupe de framboises.

(Glace des Alpes : vanille, framboises, chocolat, café, vanille/macadamia, citron, poire, Chartreuse verte « Les Pères Chartreux », pistaches)

FROMAGES

Plateau de fromages de la région affinés. 18 €

Assiette 3 fromages de la région. 10 €

DESSERTS

Glaces et Sorbets Arrosés. 18 €

(Maitre Artisan Glacier 'Glace des Alpes')

*Au choix - framboise/alcool de framboises 'Cartron',
- Citron/vodka,
- Poire/eau de vie de poire 'Brana'
- Chartreuse verte/Chartreuse « Les Pères Chartreux »,
- Café, chantilly/whisky 'J&B'*

Soupe de Framboises. 12 €

Matafan aux Pommes 'Granny Smith's'. 16 €

*Crêpe soufflée aux pommes caramélisées, glace vanille macadamia.
(15 minutes sont nécessaires pour la caramélisation et cuisson)*

Crème brûlée à la vanille bourbon. 10 €

Pommes 'Tatin'. 14 €

Pommes caramélisées à la vanille, crème de Bresse, sablé breton, « bombe » glacée au caramel beurre salé.

Gourmandise Chocolat « Kayambe » Noir 72 %. 18 €

*Sauce chocolat « Kayambe » au lait 45 %, crumble grué de cacao.
(15 minutes sont nécessaires pour la cuisson)*

Myrtilles Sauvages, Chartreuse Verte 'Les Pères Chartreux'. 16 €

« Éclair » à la glace chartreuse verte, coulis de myrtilles.

Fruits Exotiques. 16 €

Crème de fruits de la passion, Biscuit cuillère maison aux amandes, pâte de fruits mangue, coulis framboise.

« Irish » Café Illy. 18 €

Tiramisu au café et whisky Irlandais, « brownie » chocolat noir 85 %, café expresso Illy, crème brûlée au 'Bailey's', « milkshake » café au whisky.

Nougat Glacé aux noisettes et amandes, coulis de framboises. 14 €

Poire, Chocolat « Plantation Riachuelo » au Lait 51 %, Noisettes du Piémont. 18 €

Poire pochée à la vanille, nougatine et financier noisettes, ganache de chocolat noir et lait, crumble de grué de cacao, copeaux de chocolat noir 85%.

Baba, Ananas. 16 €

Baba imbibé au rhum vieux 'Saint James', ananas flambé, chantilly.

Tous les chocolats entrant dans la composition des desserts et mignardises proviennent de la manufacture Michel Cluizel, chocolatier depuis 1948 à Danville.