Les Servages d'Armelle ★ ★ ★ ★

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 14h00
Dîner	19h15 à 21h30
Le lundi	Déjeuner, fermeture hebdomadaire sauf jours fériés.
	Dîner, uniquement spécialités sur réservation.

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 *(À l'apéritif, en entrée à partager ou en collation)*

Planche de Saucisson du Pays. 12 €

Rillettes « maison » de porc (Monts Lagast). 14 €

Viande séchée des Alpes. 20 €

Assiette Ibérique Bellota. 26 €
Épaule (100 % bellota), Lomo, chorizo.

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

Acras de Cabillaud, guacamole. 20 €

Entrées

Crevettes « Bleu » de Polynésie Française, Bisque de Langoustine. 24 €
Crevettes pochées et marinées au citron vert, avec purée d'avocats ; bisque de langoustines, croutons, aïoli.

Saumon 'Bömlo', Bar de Ligne. 22 €
Saumon fumé maison, bar mariné à la baie de genièvres et gin, blinis, ricotta et mascarpone au citron, coulis de raves.

Escargots, Jarret et Pieds de Cochon (Monts Lagast, France). 22€
Escargots dans un bouillon de jarret et pieds de cochon aux herbes, chips d'ail 'Éléphant'.

Lotte et « Crémets des Aravis ». 24 €
Carpaccio de filet de lotte pochée et marinée au sumac, crémet, coulis de roquette et cresson, parcelles de Lomo ibérique.

Mesclun de Chez Cécile et Jean-Luc Raillon aux Copeaux de Parmesan Reggiano. 18 €

Burratina, Thon, Poutargue. 24 €
Burratina, jus de tomates aux petits légumes, thon fumé maison et copeaux de poutargue, « garlic bread ».

Poissons et Crustacés

(Huile d'olive de Moulin Serracopriolla de production familiale, nord des Pouilles en Italie)

Cabillaud Côtier. 49 €
Grillé à l'huile d'olive, asperges vertes françaises cuites à cru, croquantes et truffes 'Bianchetto', pommes écrasées « dauphinoise ».

Risotto 'Carnaroli', Gambas. 38 € (possible sans ail, ni piment)
Gambas poêlées à l'huile d'olive, ail et piment doux 'Goria' des Rosiers sur Loire, risotto aux pistils de safran et parmesan 'Grana Padano'.

Thon Grillé « Saignant » à la Plancha. 44 € *(pavé de 200 gr environ)*
Condiment « olive 'Taggiasches', pignons de pins d'Italie, citron et huile d'olive », raviole ouverte d'épinards et pâtes fraiches faites par le chef.

Barbue Grillée. 49 €
Sauce citron 'Meyer', asperges « violettes » françaises « des sables des Landes », pommes écrasées à l'huile d'olive.

Noix de Coquilles Saint Jacques Grillées. 47 €
« Biscuit » de corail à la sauce crustacés, légumes de saison, « mesclun » d'herbes.

Viandes

Côte de Veau Français. 51 €
Grillée au jus, « risotto » de crozets au parmesan reggiano et morilles. (Crozets aux sarrasins faits par le chef)

Le Grill 'Charcoal'

Servi avec pommes frites, mélange 5 salades de chez Cécile de Jean-Luc Raillon et sauce béarnaise.

Cochon 'Monts Lagast' en Aveyron. 42 €

Côte de Bœuf 'Herdshire' (UK). 52 €/personne
Côte pour 2 personnes

Noix d'Entrecôte de Bœuf « Aberdeen Angus » (UK). 51 €
Environ 300 gr

Magret de Canard Fermier de la Ferme 'Bauyssou' (Aveyron). 46 €

Fromages

Assiette de fromages de la région affinés. Petite. 19 €
Grande à partager. 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, Poire Williams***

Soupe de Framboises. 18 €

Coupe Fruits Rouges. 18 €
Fraises 'Clery' du sud-ouest, sorbet framboise, chantilly, biscuits sablés.

Matafan aux Pommes. 22 €
Matafan aux Pommes Flambé au Calvados. 27 €
Crêpe soufflée caramélisée aux pommes, glace vanille.
(15 minutes sont nécessaires pour la caramélisation et cuisson)

« Liégeois » Chocolat Noir ' de Plantation Brésilienne 'Riachuelo' 70%. 20 €
Crémeux chocolat noir, chantilly/mascarpone à la vanille, copeaux chocolat noir.

« Mont Blanc » Réinterprété. 20 €
Purée de châtaignes, dacquoise et amandes caramélisées, chantilly/mascarpone, caramel vanille.

Citron Vert/Chartreuse Verte 'Les Pères Chartreux'. 20 €
« Bombe » glacée chartreuse verte et citron vert, coulis de myrtilles sauvages.

Pavlova Pina Colada 'Autrement '. 20 €
Ananas rôti au rhum, glace vanille et chantilly, meringue à la noix de cocos.

Chocolat Lait de Plantation Brésilienne 'Riachuelo' 51%. 20 €
« Terrine » » chocolat au lait, sauce gianduja « cœur de noisettes », copeaux chocolat noir, poudre de nougatine et biscuit sablé aux noisettes.

Spécialités savoyardes

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

Raclette Savoyarde. 42 €/pers. *(servie pour deux pers)*
Tomme de montagnarde du Val d'Arly, pommes de terre, jambon cru de Parme, Jambon cuit de porc gascon, charcuterie italienne.

Pela des Aravis. 37 €
Pommes de terre sautées aux oignons, reblochon laitier de Bogève, salade, jambon cru de Parme.

Gratin de Crozets aux Sarrasins, Jambon cru de Parme et Tomme de Montagne. 25 €

Brasserie, Enfants, Collations

Steak haché du boucher grillé, pommes frites. 19 €
(Bœuf Français)

Aiguillettes de Poulet français panés aux corn flakes, Pommes frites. 16 €

Burger des Servages, pommes frites. 25 €
(Haché de bœuf français 180 gr, tomate, tomme de Savoie, 2 sauces)

Pâtes Fraiches d'Italie à la bolognaise de Bœuf Français, *fromage râpé**. 25 €***

Desserts Menu enfant. 8 €
Petite soupe de framboises, Cônes 'Xtreme' vanille ou fraise.