

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 €

Bocal de rillettes de cochon cuites au chaudron. 12 €
(Cochon de Mr Navillod, fermier à Ballancy)

Bocal de terrine de cochon. 12 €
(Cochon de Mr Navillod, fermier à Ballancy)

Planche de saucisson du Val d'Arly. 12 €

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

Caviar 'Petrossian', « Ossetra Tsar Imperial », 30 grs. 100 €

Caviar 'Petrossian', « Daurenki Tsar Impérial », 50 grs. 130 €

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.

Gambas 'Langostinos', Écrevisses du Léman. 22 €

Tempura de gambas, bisque d'écrevisses, aïoli.

« Tout Cochon ». 18 €

(Cochon de Mr Navillod, fermier à Ballancy)

Terrine, rillettes, poitrine fumée, jambon blanc, servi avec beurre et cornichons.

Féra du Lac Léman, Saumon « Bömlö » de Norvège. 20 €

Saumon « Bömlö » et féra fumés maison, crème citron.

Chèvre Frais de La Frasse, Mesclun de Chez 'JP Raillons'. 20 €

Salade de mesclun, chèvre frais, crémet de caillé, lard de Colonata, toast « melba ».

Foie Gras de Canard de France. 18 €

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

POISSONS

Coquilles Saint Jacques (Port en Bessin). 40 €

Noix de coquilles grillées, purée de courge 'Butternut', crème émulsionnée aux pistils de safran.

Saint Pierre. 49 €

Filets de saint pierre grillés, huile d'olive aux herbes, légumes de saisons et jus émulsionné, pommes écrasées au beurre d'Isigny.

Bar de Ligne, Escargots 'les Bernadelles' de chez Mr Thierry Ollitraut. 55 €

Bar grillé, jus de veau à la truffe, pommes écrasées au beurre d'Isigny et poireaux, escargots poêlés, chips d'ail « éléphant ».

Cabillaud, Langoustine. 55 €

Filet de cabillaud et langoustine grillée, purée de citron, pommes écrasées au safran et ail, fenouil grillé.

Lotte, Calamars, Chorizo 'Bellota'. 48 €

Lotte grillée, calamars, condiment olive, citron et tomates séchées, raviole ouverte d'épinards, chorizo, crème safranée.

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 'Grana Padano'.

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

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

VIANDES

Magret de Canard. 50 €

Magret grillé, escalope de foie gras poêlée, purée de patates douces, coulis de groseilles, pommes/coings.

Foie Gras de Canard, Ris de Veau de France, Truffe Blanches 'Tuber Magnatum Pico'. 60 €

Foie gras poêlé, « gratons » de ris de veau, haricots 'Mogettes', truffes blanches d'Alba.

Côte de Boeuf 'Angus' d'Irlande. 55 €

Grillée, sauce béarnaise, pommes de terre sautées.

Bavette de Bœuf 'Wagyu' d'Australie, Truffe blanche d'Alba 'Tuber Magnatum Pico'. 60 €

Bavette grillée, crozets nature, crème de parmesan 'Reggiano', truffes blanches.

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, jus à la Mondeuse, frites.

« Pièce » de Côte Veau de l'Aveyron. 47 €

Grillée, jus à la sauge, crozets au sarrasin gratiné au parmesan 'Reggiano' et jambon cru de Parme.

(Crozets, pates 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.

'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

Saucisson de Lyon « Bobosse » poché, petites pommes de terre. 20 €

Burger des Servages. 20 €

Steak haché 'du Boucher', frites. 15 €

Suprême de volaille rôti, coquillettes. 16 €

Bol de petits pois et carottes. 5 €

Desserts Menu enfant. 6 €

Fondant au chocolat, glace ou sorbet (2 boules), bâtonnet de glace 'Oreo', 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 'Braná'
- 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.

Citron Jaune. 16 €

Crème glacée et tartelette citron, meringues, macarons.

« 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, Citron Vert/menthe. 16 €

Baba imbibé au rhum vieux, ananas flambé, crème citron vert/menthe, chantilly.

Tous les chocolats (desserts et mignardises) proviennent de la manufacture Michel Cluizel, chocolatier depuis 1948 à Danville.