

*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, livrés dans les 24H, poissons sauvages et de ligne, pêche de « Petit bateau »

**Agriviandes (Aveyron)**: Veau, différents cochons 'Capelin' 'Monts Lagast', bœuf, volailles, agneau.

**Maison Mieral** : Volailles de la Bresse

**Cacaofèvier « 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

**Steve Marchand** : Safran des Monts Berthiand dans l'Ain

**Production artisanale familiale du Chef** : Paprika et Piment type 'Espelette', Haricots secs, Courges, tomates pour eau et purée qui sont produits au jardin

**Maison Pineau** (Saucissons), **Tartuffimorra** (truffes blanches), **Effetre** (Pecorino, truffes 'Bianchetto'), **Yves Vernaz** (Morilles), **Brake, Fromagerie 'Arnaud'** dans le Jura, **Rey Fromages, Coopérative Laitière de Flumet**

|                              |                |   |
|------------------------------|----------------|---|
| <b>Horaires de service</b> : | 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 fériés          |

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



**Menu Surprise à 70 € hors boissons (6 plats)**

Menu établi à partir des produits du moment et de la carte.

Pensez à nous indiquer allergies et produits indésirables.

**Menu à 35 € hors boissons (3 plats) ou 28 € hors boissons (2 plats)**

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

**Salade de chèvre du 'Grand Massif', bacon « maison ».**

\* (Gluten)

Ou

**Tomates et mozzarella « Di Buffala ».**

\* (Produits Laitiers)

-----

**Côte de Capelin grillée, jus à la sauge, pommes écrasées au beurre 'Isigny'.**

Ou

**Gambas 'Black Tiger'.**

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

\* (Crustacés, Produits laitiers)

-----

**Assiette de fromages de la région.**

Ou

**Tarte aux poires et amandes.**

\* (Œufs, Produits laitiers, Gluten)

Ou

**Sorbet citron, coulis de cassis.**

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

**SNACKING (À partager, À L'apéritif, En Entrée)**

**Bocal de terrine de campagne. 12 €**  
(Cochon de chez Jean Claude Navillod à Ballancy)

**Épaule Iberico 100 % bellota. 20 €**

**Jambon cru de Parme. 20 €**

**Boîte de Petites Sardines 'Ramon Pena' à l'huile d'olive. 10 €**

**Acras de Légumes et Cabillaud, guacamole. 10 €**

**Ballottine de foie gras de canard au naturel, chutney melon/pêche. 14 €**

**ENTRÉES**

**Bœuf 'Angus' de Castille (Espagne), Truffes 'Tuber Aestivum'. 15 €**  
Carpaccio de faux-filet et truffes d'été.

**3 Huitres 'Ostra Regal', Chorizo « Maison ». 15 €**

**Mesclun de chez J.P Raillon ou Roquette (selon arrivage), Parmesan Reggiano. 12 €**

Mesclun, copeaux de parmesan reggiano.

**Saumon 'Bømlo'. 10 €**

**Saumon fumé « maison », artichauts, crème citron.**

(Le Saumon Bømlo, provient de la côte ouest de la Norvège. Le saumon Bømlo est certifié d'élevage, bénéficiant d'une alimentation garantie sans farine animale, sans OGM, sans utilisation d'antibiotiques, élève dans le respect du développement durable, Le saumon "Bømlo" est issu de l'aquaculture, garantissant :

- une faible densité de saumons par parcs (1 % de saumon pour 99 % d'eau)
- pas de manipulation dans les parcs
- refroidissement du saumon avant l'abattage afin de minimiser le stress.)

**Féra du lac Léman. 15 €**

Féra du Léman fumé maison, poutargue, tomates 'Noires de Crimée', 'Cornue des Andes', huile d'olive, citron.

**Foie Gras de Canard, 'Potimarron'. 20 €**

Foie gras poêlé, mousseline de potimarrons du jardin, bacon « maison »

## **POISSONS**

### **Homard Bleu Européen. Entier 46 € Le Demi 26 €**

Homard grillé, pinces poêlées au beurre d'estragon, spaghettis à l'encre de sèches faits par le chef au pesto de tomates séchées.

### **Gambas 'Black Tiger'. 30 € (sans ail, ni piment pour enfants)**

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

### **Turbot Sauvage. 44 €**

Grillé, jus de veau tranché à l'huile d'olive, pommes écrasées au beurre d'Isigny et cœurs d'artichauts.

### **Cabillaud Côtier. 43 €**

Grillé, purée de tomates au citron/gingembre/soja, nem de légumes provençaux, tomates rôties, guacamole.

## **VIANDES**

### **Bavette de Bœuf 'Aberdeen Angus' (UK). 26 €**

Grillé, gratin dauphinois, sauce béarnaise.

### **Ris de Veau Français, Truffe d'Été 'Tuber Aestivum'. 46 €**

Ris de veau poêlé, crozets au sarrasin faits par le chef en « risotto » au parmesan reggiano, 'pieds de moutons' de France poêlées au bacon maison.

### **Côte de Bœuf 'Herdshire' (UK). 80 € pour 2 personnes**

(Croisement de 3 races, Aberdeen Angus, Hereford et Charolais)

Grillée, sauce béarnaise, frites « maison », salade verte.

### **Noix d'Entrecôte de Veau de Galice (Espagne). 44 €**

Grillée, jus à la sauge, terrine de mozzarella et parmesan grana Padano gratinée, tuile d'olives d'Italie « taggiascia », pommes écrasées au beurre 'Isigny'.

## **SPÉCIALITÉS SAVOYARDES**

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

**Raclette Traditionnelle Savoyarde. 35€/pers.** (servie pour deux pers)  
Tomme de Savoie, pommes de terre, jambon cru de Parme, charcuterie maison.

**Pela des Aravis. 30€**

Pommes de terre sautées aux oignons, lard, reblochon laitier, salade.

**Gratin de Crozets au Jambon cru de Parme et Tomme de Montagne. 18 €**

## **BRASSERIE ET MENU ENFANT**

**Steak haché du boucher grillé, frites. 12 €**

**Burger des Servages. 18 €**

**Nuggets de Poulet, frites. 12 €**

**Desserts Menu enfant. 5 €**

Glace ou sorbet (2 boules), petite soupe de framboises, suggestions.

## **FROMAGES**

**Assiette de fromages de la région affinés. Petite (3 fromages). 10 €**  
**A partager. 17 €**

- Fromages de Chèvres 'Chèvrerie de la Pierre à Laya'
- Tommes de Montagne 'Gaec Navillod' à Ballancy
- Comté Fruité
- Beaufort d'été
- Reblochon Fermier
- Faisselles 20 % 'Coq d'Or'. **8 €**

## **DESSERTS**

(Chocolaterie Cluizel : Cacaofèvier propriétaire d'une partie de ses plantations chocolat, 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'**

### **Soupe de Framboises. 12 €**

### **Matafan aux pommes 'Granny Smith's'. 14 €**

### **Matafan Flambé au Calvados. 22 €**

Crêpe soufflée aux pommes caramélisées.

(15 minutes sont nécessaires pour la caramélisation et cuisson)

### **Baba, Rhum Vieux 'Saint James' de la Martinique. 20 €**

Baba tempéré imbibé au rhum, « crème glacée » au rhum et raisins, banane, ananas rôtis.

### **Café 'Illy', Chocolat Noir. 14 €**

« Opéra », glace vanille arrosé café 'Illy'.

### **Chocolat Lait Kayambe 45 % Michel Cluizel. 16 €**

Crème de chocolat au lait, pop-corn caramel beurre salé, sablés noisettes, copeaux chocolat, poire pochée.

### **« Vacherin » Fruits Rouges, Chartreuse Verte 'Les Pères Chartreux'. 17 €**

Meringue, sorbet cassis, sauce chocolat blanc à la chartreuse verte, fruits rouges, crème fraîche.