



*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.

**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) 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 13h45
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 »)  
(Terrines et Rillettes en Bocaux sont faites maison)*

*Terrine de Campagne, Porc de l'Aveyron. 15 € bocal de 200gr*

*Terrine de Campagne/Canard/Foie Gras (Français). 18 € Bocal de 200 gr*

*Rillettes de Porc 'Duroc' de l'Aveyron cuites au chaudron. 14 € le bocal*

*Assiette Ibérique 100% Bellota. 28 €*

*Épaule Ibérique, Lomo et Chorizo.*

*Boîte de petites Sardines 16/20 'Ramon Pena' à l'huile d'olive. 12 €*

*Acras de Cabillaud, Guacamole. 20 €*

*Assiette de Charcuterie. 20 €*

*Viande séchée des Alpes, saucisson, coppa, filet fumé, pancetta.*

*Assiette de Jambon Cru de Parme. 24 €*

*Assiette de Jambon Cuit de Montagne. 18 €*

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

*Tapenade d'Olives 'Taggiasches' d'Italie. 10 €*

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

*Tentacules de Poulpes de Bretagne marinées au Citron. 17 €*

*Légumes Provençaux grillés. 12 €*

## *Entrées*

***Chèvre Frais 'De la Pierre à Laya', Légumes Provençaux. 16 €***

*Chèvre frais, courgettes, aubergines et fenouils fondants marinés à l'huile d'olive et thym, coulis de tomates fraîches*

***Roquette aux copeaux de parmesan Reggiano. 16 €***

***Salade de Viande Séchée des Alpes, Ricotta Di Buffala et Pecorino à la Truffe 'Bianchetto' d'Italie. 19 €***

*Roquette, viande séchée, ricotta au citron, lamelles de pecorino, huile d'olive à la purée de truffes 'Bianchetto'.*

***Ballottine de Foie Gras de Canard (Français) « au Naturel ». 19 €***

*Chutney, pêches rôties.*

***Burratina d'Italie, Légumes Verts, Lotte « Fileyeur ». 19 €***

*Burratina à l'huile d'olive, lotte légèrement fumée et pochée, petits pois et pois gourmands, haricots verts, crème à l'estragon.*

***« Vitello Tonato » autre Façon. 19 €***

*Noix de veau de l'Aveyron pochée et émincée, thon 'Albacore', mousseline de pommes de terre « aioli », olive 'Taggiasches' d'Italie.*

## Poissons, Crustacés, Pâtes et Risotto

(Huile d'olive 'Alex Munoz' ou de Kalamata selon préparations)  
Croquets maison et pâtes fraîches de la carte faites par le chef

**Croquets « Maison » aux Cœurs d'Artichauts 'Cardinale'. 37 €**  
Parmesan reggiano et jus de veau.

**Poulet de Bresse et Foie Gras de Canard Français. 40 €**  
Poulet et foie gras pochés, croquets nature, bouillon de champignons et shitaké.

**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.

**Merlu Côtier, Crevettes 'Bleu' de Nouvelle Calédonie. 38 €**  
Filet grillé, crevettes, sauce crustacés, pommes écrasées à l'huile d'olive.

**Homard « Bleu Européen ». Entier 60 € Demi. 34 €**  
Grillé, beurre d'estragon, pâtes fraîches au beurre de crustacés.

**Cabillaud Côtier. 39 €**  
Filet grillé en « raviole ouverte » de pâte fraîche maïs, coulis de tomates (de jardin) au citron et gingembre, haricots rouges (de jardin d'Anjou), purée de maïs.

## Le Grill 'Charcoal'

Servi avec mélange salade de chez Jean-Luc Raillon et sauce béarnaise.  
**GARNITURE au CHOIX**  
Pommes frites ou gratin dauphinois ou pommes écrasées à l'huile d'olive.

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

**Bavette d'Aloyau de Bœuf « Aberdeen Angus » (UK).**

**Entier** (Environ 300 gr) **42 €**

**Demi** (Environ 150gr) **27 €**

**Magret de Canard Fermier de la Ferme 'Puntoun' (Gers). Entier 48 €**  
**Demi 29 €**

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

**Côte de Veau Français. 49 €**

## *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.

## *Enfants*

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

**« Tenders » de Poulet Français, frites. 18 €**

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

**Desserts enfant. 8 €**

Petite soupe de framboises ou Cornet 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). 25 €**

# Desserts

*(Chocolaterie Cluizel : Cacaofèvier propriétaire d'une partie de ses plantations, certaines bio, chocolat sans lécithine de soja, entreprise familiale)*

## **Sorbet arrosé. 20 €**

*(Artiste Glacier Patrice Joret 'Le Glacier de Savoie' fabrication française et artisanale à base de lait de ferme de Savoie)*

- **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 €**

**Framboises, Crème « Catalane » à la vanille. 16 €**  
*Base de crème brûlée, framboises, sorbet framboise.*

## **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, crème de « lait » caramélisée, glace chocolat noir.*

## **Tarte aux Fraises « Autrement ». 14 €**

*Biscuit sablé breton, crème « mousseline » vanille, fraises, gelée rhubarbe du jardin.*

## **Abricots Rôtis. 14 €**

*Crumble amandes, glace vanille.*

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

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