



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

Épaule Ibérique 100% Bellota. 28 €

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

Acras de Cabillaud, Guacamole. 20 €

Assiette de Jambon Cru de Parme. 24 €

Assiette de Jambon cuit de Montagne. 18 €

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

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 et « pimientos ».

Roquette aux copeaux de parmesan Reggiano. 16 €

Bresaola, Ricotta Di Buffala, Pecorino à la Truffe 'Bianchetto' d'Italie. 21 €

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

Foie Gras de Canard Poêlé (Français). 19 €

« Cappuccino » de haricots rouges à l'huile de truffe blanche.

Burratina d'Italie. 15 €

Burratina à l'huile d'olive, gelée « d'eau de tomates de jardin », tomates 'Noir de Crimée', « garlic bread ».

'Vitello Tonato', (Veau de l'Aveyron). 19 €

Émincé de noix de veau pochée, thon rouge de méditerranée, sauce olive 'Taggiasches' d'Italie, anchois de Cantabrique et câpres.

Saumon 'Bömlö' Fumé Maison. 19 €

Yaourt au citron vert.

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 », Morilles, Ris de Veau Français. 44 €

Croquets aux sarrasins, « gratons » de ris de veau, morilles et jus de veau.

Risotto 'Carnaroli', Grosse Gambas Sauvage. 39 €

(Possible sans ail, ni piment)

Gambas poêlée à l'huile d'olive, ail et piment doux 'Goria' des Rosiers sur Loire, risotto aux pistils de safran et parmesan reggiano.

Cabillaud Côtier, Crevettes 'Bleu' de Nouvelle Calédonie. 44 €

Filet grillé, crevettes, sauce citron, pommes écrasées à l'huile d'olive.

Homard « Bleu Européen ». Entier. 60 €

Demi. 38 €

Grillé, beurre d'estragon, pâtes fraîches au beurre de crustacés.

Thon Rouge de Méditerranée. 41 €

Filet grillé « saignant », huile d'olive et sauce soja à la purée de tomates de jardin, fricassée de légumes croquants.

.

Le Grill 'Charcoal'

Servi avec roquette et sauce béarnaise.

GARNITURE au CHOIX

Pommes frites ou gratin dauphinois ou pommes écrasées à l'huile d'olive.

Côte de Bœuf « Herdshire » (UK) individuelle. 60 €

Entrecôte de Bœuf « Aberdeen Angus » (UK). (Environ 280 gr) 55 €

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

Demi 29 €

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

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

Entier (Environ 300 gr) **42 €**

Demi (Environ 150gr) **27 €**

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.

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')

Framboise, eau de vie framboise

- **Citron, vodka**
- **Chartreuse verte, Chartreuse verte 'Les Pères Chartreux'**
- **Glace vanille, Rhum Vieux**

Soupe de Framboises. 18 €

Crème « Brûlée » à la vanille. 14 €

Myrtilles Sauvages, Crème « Catalane » à la vanille. 16 €

Base de crème brûlée, coulis de myrtilles.

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, glace vanille.

Tarte aux Fraises « Autrement ». 14 €

Biscuit sablé breton, crème « mousseline » vanille, fraises.

Abricots Rôtis. 14 €

Crumble amandes, glace vanille.

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

(Vanille, Framboise, Citron, Chartreuse verte)