

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, 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, Truffles.

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 (truffles blanches)

Effetre (Pecorino, truffles '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
	14h à 14h30 (spécialités, brasserie, suggestions)
Dîner	19h15 à 21h45

Fermeture hebdomadaire le Lundi sauf jours fériés

Fermé pour le déjeuner

Pour le dîner, uniquement spécialités savoyardes sur réservation.

La liste des allergènes susceptibles d'entrer dans la composition de nos plats est à votre disposition sur demande.

Service compris T.T.C.



SNACKING (À l'apéritif ou en entrée à partager)

Planche de Saucisson du Pays. 9 €

Épaule Iberico 100 % bellota. 22 €

Viande séchée des Alpes. 17 €

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

Acras de Légumes et Cabillaud, guacamole. 16 €

Huitres n°4 « Ostra Regal » 'famille Boutrais'. 4 €/pièce

Canard IGP des Landes Maison. 18 €

Ballottine de Foie Gras, magret fumé.

ENTRÉES

Foie Gras de Canard Poêlé. 22 €

Foie poêlé, « cappuccino » de haricots type tarbais à l'huile de truffes blanches.

Fromages de Chèvres d'Arâches, 'La Pierre à Laya'. 16 €

Jeunes pousses, fromage frais de chèvre rôti, guanciale Italien, noix du Dauphiné, sauce au vinaigre de cidre maison.

Saumon 'Bömlo', Thon Rouge de Méditerranée Fumés Maison. 18 €

Deux crèmes ; citron et raves rouges.

Œuf Fermier, Viande des Alpes., Truffes 'Tuber Melanosporum'. 20 €

Roquettes et pousses d'épinards, viande séchée des Alpes, toast, œuf poché, sauce citron à la truffe.

Joues et Paleron de Bœuf (France), Escargots du 'Mont Blanc' (Magland, Haute Savoie). 18 €

Joues et paleron de bœuf royale, escargot poêlé à l'huile de truffes blanches, mousseline de pommes de terre au poireau, crème de persil, chips d'ail « Éléphant ».

RISOTTO ET PÂTES

Pâtes Fraîches, Truffes 'Tuber Melanosporum', Pecorino d'Italie. 39 €

Pâtes faites par le chef, truffes, copeaux de pecorino, jus de veau.

Risotto 'Carnaroli', Gambas. 32 € (sans ail, ni piment pour enfants)

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

Ris de Veau (Français ou Hollande selon arrivages, Crozets au Sarrasin faits par le Chef. 44 €

« Risotto » de crozets, ris de veau poêlés, champignons sauvages du pays.

POISSONS et CRUSTACÉS

Merlu « Côtier », « Chorizo » Doux Maison. 37 €

Grillé, jus de veau tranché à l'huile d'olive ; épinards en raviole ouverte au parmesan, chorizo grillé.

Cabillaud Côtier. 40 €

Filet grillé, « matouille », sauce citron, fenouil grillé, pommes 'Duchesse' aux pistils de safran.

Coquilles Saint Jacques de Granville. 40 €

Noix grillées, mousseline de courge Verdaline, châtaignes et lard.

VIANDES

Côte de Bœuf « Black Angus » (Irlande). 52 €

(Individuelle d'Environ 500 gr)

Grillée, sauce moutarde, frites, salade verte.

Bavette de Boeuf 'Aberdeen Angus' (UK) Bordelaise. 42 €

Un peu plus de 200 grammes, grillée, sauce au vin de Bordeaux, os à moelle, gratin dauphinois.

Carré de Cochon de l'Aveyron 'Monts Lagast'. 39 €

Cote grillée, terrine de « Meule de Savoie » gratinée, polenta d'Italie, haricots rouges.

Côte de Veau Français. 44 €

Côte grillée, quelques légumes croquants, mozzarella 'Fiordilatte' et parmesan 'Grana Padano' gratinés au coulis de tomates à l'origan de jardin, bacon grillé.

FROMAGES

Assiette de fromages de la région affinés. Petite (3 fromages). 12 €
Grande (5 fromages et plus). 20 €

- Fromages de Chèvres 'Chèvrerie de la Pierre à Laya'
- Tommes de Montagne 'Gaec Navillod' à Ballancy
- Comté 18 mois 'Petite'
- Beaufort d'été
- Reblochon Fermier

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**
- **Poire, eau de vie poire**
- **Chartreuse verte, Chartreuse verte 'Les Pères Chartreux'**
- **Glace vanille, Rhum 'Matusalem'**

Soupe de Framboises. 14 €

Matafan 'Suzette'. 16 €

Matafan 'Suzette' Flambé au Grand Marnier. 24 €

Crêpe soufflée caramélisée à l'orange et vanille, sauce caramel à l'orange.
(15 minutes sont nécessaires pour la caramélisation et cuisson)

Café 'Illy'/Amaretto. 16 €

Crème au café Illy, biscuit « cuillère » imbibé café/amaretto, mousse mascarpone à l'amaretto, cacao, copeaux de chocolats noirs.

Fruits Exotiques 18 €

Ananas frais, bananes, coulis de mangues, sorbet fruits de la passion, chantilly, chocolat 'Ivoire' aux zestes de citron, meringue, madeleine à l'orange.

Chocolat Lait Kayambe 45 %, Noisettes du Piémont. 18 €

Crémeux chocolat au lait, mousse pralinée, copeaux chocolat lait, biscuit noisette, nougatine noisette.

Chocolat Noir 72%/Poire. 16 €

Coulis de poires 'Williams', crémeux chocolat noir, crème mascarpone, crumble amandes.

Tarte citron « Autrement ». 16 €

Crème citron jaune meringuée, biscuit sablé.

Citron Vert 'Mojito'. 16 €

Crème citron vert à la menthe, granité 'Mojito'.

SPECIALITES SAVOYARDES

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

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

Pela des Aravis. 35 €

Pommes de terre sautées aux oignons, reblochon laitier, salade, jambon cru de Parme.

Gratin de Crozets au Jambon cru de Parme et Tomme de Montagne. 20 €
Servi avec salade verte.

BRASSERIE ET MENU ENFANT

Steak haché du boucher grillé, frites. 15 €

Burger des Servages, Frites. 20 €

(Haché de bœuf français 180 gr, tomate, tomme de Savoie, 2 sauces)

Hot Dog Servages, Frites. 20 €

(Chipolata, lard maison fumé, tomme de Savoie, 2 sauces)

Nuggets de Poulets, frites. 15 €

Desserts Menu enfant. 5 €

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