

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**

Horaires de service :	Petit-déjeuner	7h30 à 10h00 (buffet)
	Déjeuner	12h00 à 14h00
		14h à 14h30 (spécialités, brasserie, suggestions)
	Dîner	19h15 à 21h45
	Le lundi	Spécialités, brasserie, suggestions au déjeuner Au diner 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



Menu Surprise à 70 € (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 € (3 plats) ou 28 € (2 plats)

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

Terrine de saumon fumé et cabillaud aux herbes.

Crème citron.

* (Produits laitiers)

Ou

Tomates 'Noire de Crimée', 'Marmande', 'Green Zebra' et Mozzarella 'Di Buffala'.

* (Produits laitiers)

Cuisse de poulet fermier.

Dans un bouillon à l'estragon, légumes et pommes vapeur.

* (Gluten, Céleri)

Ou

Assiette du pêcheur.

Cabillaud, daurade et gambas pochés, sauce aux pistils de safran, risotto de riz rouge et
'Carnaroli'.

* (Poissons, crustacés, produits laitiers)

Assiette de fromages de la région.

Ou

Fondant au chocolat noir 72%, sauce caramel à l'orange.

* (Œufs, Produits laitiers)

Ou

Tarte aux abricots 'Bergeron'.

* (Gluten, œufs, Produits laitiers)

* = 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)

Planche de Saucisson du Pays. 8 €

Épaule Iberico 100 % bellota. 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. 14 €

Escargots des Sarradelles de chez Thierry Ollitrault. (La Douzaine). 15 €
Cassolette d'escargots à l'huile de truffes blanches d'Alba, crème d'ail des ours.

ENTRÉES

Gaspacho 'Andalou'. 7 €

Terrine et Saucissons Maison. 12 €
(Cochon de chez Jean Claude Navillod à Ballancy)
Terrine, lard, rillettes, chorizo cuit, saucisson cuit.

Lotte, Tentacules de Poulpes. 15 €
Émincé de lotte pochée, marinée à l'huile de crustacés, poulpe au citron vert, aioli, « eau » de tomates.

Mesclun de chez J.P Raillon, Légumes, Pecorino d'Italie à la Truffe 'Bianchetto'. 12 €
Mesclun, légumes croquants, copeaux de pecorino.

Saumon 'Bømlo', Truite Rose. 12 €

Saumon et truite fumés « maison », guacamole, artichauts « poivrade », 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.)

Burratina, Féra du lac Léman. 15 €

Burratina d'Italie, parcelles de féra du Léman fumé maison, poutargue, tomates anciennes et huile d'olive.

POISSONS

Turbot Sauvage. 42 €

Grillé, cœurs d'artichauts 'Cardinal', pommes écrasées à l'huile d'olive.

Aile de Raie de Petit Bateau. 28 €

Pochée, beurre blanc aux câpres 'Liliput', pommes 'Délicatesse' nouvelles, légumes.

Saint Pierre, Langoustine. 44 €

Filet de saint pierre et langoustine grillés, fenouils confits à l'orange, pommes écrasées au beurre d'Isigny.

Dorade Grise, Gambas 'Obsiblué'. 42 €

Dorade et gambas « confits » dans une huile de crustacés, pressé de légumes provençaux, concassé de tomates infusé aux agrumes, pommes écrasées à l'huile d'olive, ail et pistils de safran.

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, risotto 'Carnaroli' au parmesan reggiano.

VIANDES

Magret et Foie Gras de Canard. 38 €

Magret grillé, foie gras poêlé, farcement savoyard aux cranberries, pêche pochée à la Mondeuse.

Veau de L'Aveyron et du Segala. (Label Rouge). 42 €

Émincé de filet grillé sur « bis-cuit » de veau, « lait de poule » à l'estragon, champignons Éryngii ; gratin de crozets faits par le chef aux morilles.

Bavette Aloyau de Bœuf 'Herdshire' (UK). 26 €

Bavette grillée, sauce marchand de vin, gratin dauphinois.

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.

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

Ris de veau poêlé, « pizzetta » aux artichauts 'poivrades' et truffe d'été.

SPÉCIALITÉS 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 maison.

Pela des Aravis. 30€

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

'Fondant d'Arly' de la Coopérative de Flumet. 20 €

Fromage coulant servi dans sa barquette à manger comme une fondue avec petites pommes de terre, jambon cru de Parme.

(20 minutes de cuisson sont nécessaires)

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 Poulets, frites. 12 €

Desserts Menu enfant. 5 €

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

FROMAGES

Assiette de fromages de la région affinés. 10 €

Assiette à partager. 17 €

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

DESSERTS

(Chocolaterie Cluizel : Cacaofèvier propriétaire d'une partie de ses plantations chocolats, 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 'Suzette'. 14 €

Matafan 'Suzette' Flambé au Grand Marnier. 22 €

*Crêpe soufflée à l'orange, sauce à l'orange, sorbet orange sanguine.
(15 minutes sont nécessaires pour la caramélisation et cuisson)*

Pommes Confites. 14 €

Pommes caramélisées, « bombe » glacée et sauce caramel beurre salé, « feuilletés » cassonade.

Baba, Rhum Vieux 'Saint James' de la Martinique, « Marrons ». 16 €

Baba, marrons flambés au rhum, chantilly, meringues, crème de marrons.

Liégeois Chocolat Noir 72 %. 9 €

Crème au chocolat, mascarpone allégé à l'amaretto, copeaux de chocolats noirs 82% Michel Cluizel.

Citron Vert/Mojito, Fruits Rouges. 14 €

Dans une coque chocolat blanc, crème citron vert/menthe, fraises, framboises, meringues, copeaux chocolat blancs aux zestes de citrons, granité « mojito ».

Chocolat Lait Kayambe 45 % Michel Cluizel, Noisettes du piémont. 14 €

« Soupe » de chocolat au lait, guimauve noisette et nougatine, sablés noisettes, copeaux chocolat lait.