

Nos fournisseurs et nous même sommes des artisans soucieux de la qualité. Nous achetons les produits bruts, que nous transformons, Nous n'utilisons pas de produits finis surgelés industriels ou préparés sous vide ; à ne proposer que du « FAIT MAISON » dont les pâtes, crozets, poissons fumés, etc....

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, différents cochons, 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
Fromagerie Boujon :	Affineur à Thonon
Terre Azur :	Primeur, poissons de région
Maulet Primeur :	Primeur à St Pierre en Faucigny
	Maison Pineau (Saucissons), Eurovanille (Vanille), Tartuffimorra (truffes blanches), Yves Vernaz (Morilles), Brake, Fromagerie 'Arnaud' dans le Jura, Rey Fromages, Coopérative Laitière de Flumet

Formule à 35€ :3 plats (entrée/plat/dessert) (Boissons non comprises)
(Sauf vendredi soir, samedi soir, dimanche et jours fériés)

Menu surprise du chef à 80€ (pour l'ensemble de la table, jusqu'à 21h)
(Boissons non comprises)

Horaires de service :	Petit-déjeuner de	7h30 à 10h00 (buffet)
	Déjeuner de	12h00 à 14h00
	Dîner de	19h15 à 21h45
	Diner du Lundi :	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



Snacking (À partager, À L'apéritif, En Entrée)

Acras, guacamole. 12 €

Acras de cabillaud, guacamole.

Gaspacho, Poulpe. 14 €

Verre de gaspacho andalou, salade de tentacules de poulpes au citron.

Planche d'épaule Iberico 100 % bellota, « Ajomar ». 20 €

Boîte de Petites Sardines 'Ramon Pena' à l'huile d'olive (16/20 pièces). 12 €

ENTRÉES

Escargots des Sarradelles de chez Thierry Ollitraut. 18 €

Escargots poêlés, jus à la Mondeuse, purée de haricots rouges, jeunes carottes, chips d'ail « Éléphant ».

Poissons Fumés des Servages. 18 €

Saumon 'Bömlö', truite de Lucinges, thon 'Albacore', maquereau de ligne, crème citron.

Tout Cochon, Cochon de chez Jean-Claude Navillod à la Frasse. 17 €

Terrine campagnarde, rillauds, « pâté » de tête, jambon cuit, épaule farcie à la sauge ; champignons au vinaigre.

Veau de L'Aveyron et du Segala (label Rouge), Langoustines, Lard de Colonata. 24 €

Carpaccio de filet de veau poché, langoustine, crème mascarpone et cresson, petits pois, lard de Colonata.

Canard IGP. 20 €

Ballottine de foie gras et cuisses confites, magret mariné à la Mondeuse et séché, chutney de cassis.

Mesclun, Truffes d'Été 'Tuber Aestivum'. 16 €

Mesclun de jeunes pousses aux légumes croquants, truffe, pecorino d'Italie.

POISSONS

Cabillaud, Calamars, Chorizo 'Bellota' Campana. 49 €

Cabillaud grillé, sauce bourride, courgettes sautées aux calamars, crozets nature au chorizo et pecorino.

Turbot Sauvage. 50 €

Turbot grillé, sauce aux pistils de safran, pommes écrasées safranées et poêlées, cœurs d'artichauts.

Saint Pierre, Gambas « Obsiblue ». 55 €

Grillé, fricassée de légumes aux gambas en « millefeuille » de feuilles de riz, beurre de sauce soja.

Homard 'Bleu Européen'. Demi. 32 € Entier. 59 €

Grillé, pinces poêlées au beurre d'estragon, raviole de cèpes à la purée de truffes blanches d'Alba.

VIANDES

Côte de Bœuf « Angus » d'Irlande. 56 €

Grillée, beurre maître d'hôtel à l'estragon et jus de veau, pommes 'délicatesse' nouvelles sautées.

Filet de Boeuf « Aubrac ». 55 €

Grillé, jus et légumes verts, gratin dauphinois.

Capelin (porc de montagne du Cantal élevé aux glands et châtaignes). 39 €

Côte grillée, polenta gratinée au parmesan et mozzarella, jambon cru de parme, farce à la sauge.

Pigeonneau de la Bresse 'Mieral'. 49 €

Filets grillés, jus à la baie de genièvre et Mondeuse, cuisses confites, pommes écrasées au beurre d'Isigny, artichauts poivrade.

Spécialités savoyardes

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

Raclette Traditionnelle Savoyarde. 40€/pers. (servie pour deux pers)
Tomme de Savoie, pommes de terre et charcuterie.

Pela des Aravis. 35€

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

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

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

Brasserie et Menu enfant

Terrine campagnarde. 10 €

Jambon cru de Parme. 18 €

Salade Mélangée au parmesan reggiano. 19 €

Saumon « Bömlo » de Norvège. 14 €

Saumon fumé, crème citron.

Gambas Sauvages. 30 € (sans ail, ni piment pour enfants)

Gambas poêlées à l'huile d'olive, ail et piment d'Espelette, risotto 'Carnaroli' aux pistils de safran et parmesan reggiano.

(Safran des Monts Berthiand produit par Steve Marchand)

Steak haché du boucher grillé, frites. 15 €

Burger des Servages. 20 €

Bavette de Bœuf 'Angus'. 30 €

Grillée, beurre maître d'hôtel à l'estragon et jus, frites.

Suprême de Poulet grillé, beurre frais à l'estragon, frites. 20 €

Desserts Menu enfant. 6 €

Fondant au chocolat, glace ou sorbet (2 boules), petite soupe de framboises.

Bâtonnets de glace : Oreo, Peanuts M&M'S ou Milka.

FROMAGES

Assiette de fromages de la région. 12 €

DESSERTS

Sorbet arrosé. 18 €

(Maitre Artisan Glacier 'Glace des Alpes')

- **Framboise, eau de vie Framboise Sauvage 'Cartron'**
- **Citron, vodka**
- **Poire, eau de vie poire 'Cartron'**
- **Chartreuse verte, Chartreuse verte 'Les Pères Chartreux'**

Soupe de Framboises. 12 €

Matafan aux Pommes 'Granny Smith's'. 16 €

*Crêpe soufflée aux pommes caramélisées, glace vanille macadamia.
(15 minutes de cuisson sont nécessaires pour la caramélisation et cuisson)*

Abricots 'Tatin'. 16 €

Abricots caramélisés, glace vanille, biscuit sablé breton, crème frangipane.

Fruits Frais du Moment. 16 €

Fraises, framboises, rhubarbe pochée, coulis de fraises de jardin.

Nougat Glacé. 14 €

Nougat glacé au chocolat « Kayambe » lait 45% et nougatine noisettes, sauce chocolat au lait.

Citron Vert/Mojito. 16 €

Crème citron vert/menthe, granité « mojito », meringues.

Pêches, Groseilles, « Melba ». 16 €

Pêche pochée, coulis de groseilles, chantilly, sorbet pêche de vigne, biscuit sablé aux amandes.

Citron Jaune, Framboises, Chocolat Ivoire « Michel Chuizel ». 16 €

Glace et crème citron, mousse chocolat ivoire aux zestes de citrons, macarons, framboises.

Chocolat Noir, Cerises du Jardin en Anjou. 14 €

Coque chocolat noir, crème glacée à la vanille, cerises au sirop, crème mascarpone à l'amaretto, chocolat noir à la soufflétine.