

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, et livrés dans les 24H, poissons sauvages et de ligne, pêche de « Petit bateau »

Agriviandes (Aveyron) : Veau, différents 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 (truffes blanches)

Effetre (Pecorino, truffes '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 (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

Snacking

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

Terrine de Campagne. 12 € le bocal

Rillettes de porc de l'Aveyron, 'Monts Lagast'. 12 € le bocal

Planche de Saucisson du Pays. 8 €

Épaule Iberico 100 % bellota. 20 €

Viande séchée des Alpes. 16 €

Boîte de Petites Sardines 'Ramon Pena' à l'huile d'olive. 10 €

Magret de Canard (Ferme Espinet). 14 €

Magret de canard mariné, séché 'maison', au poivre.

Ballottine de Foie Gras de Canard au naturel. 14 €

Acras de Légumes et Cabillaud, guacamole. 10 €

Gaspacho 'Andalou'. 6 € le verre

Entrées

Foie Gras de Canard, Pommes Granny Smith's/Rhubarbe du Jardin. 19 €

Foie gras poêlé, jus des fruits caramélisé, pommes et rhubarbes fondantes.

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

Tomme et fromage frais de chèvre, « pressé » de légumes provençaux, purée de tomates fraîches, olives 'Taggiascia' d'Italie.

Burratina, Féra du Lac Léman, Poutargues. 16 €

Burratina, féra du lac fumée maison, huile d'olive au citron de Menton, copeaux de poutargues.

Saumon 'Bömlö', Lotte. 18 €

Saumon fumé maison, lotte pochée et marinée au citron vert, cœurs d'artichauts, crème acidulée.

**Mesclun du Moment de Chez Jean-Luc Raillon (Saint Vincent La
Commanderie, proche de Valence). 12 €**

Servi avec copeaux de parmesan reggiano.

Risotto et Pâtes

Pâtes Fraîches, Homard. 41 €

Spaghettis faits par le chef, homard poêlé au beurre et estragon.

Ris de Veau, Crozets au Sarrasin faits par le Chef, Champignons. 45 €

Ris de veau poêlé, crozets aux morilles, champignons bruns, mousserons, shiitakes et jus aux truffes.

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

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

Poissons

Turbot Sauvage Côtier, Artichauts 'Poivrade'. 42 €

Turbot poché, huile d'olive au citron de Menton, artichauts « poivrade » à la verveine de jardin, pommes nouvelles « Délicatesse » au safran.

Merlu de Ligne (Saint Jean de Luz), « Chorizo » Doux Maison. 39 €

Grillé, légumes croquants sautés à l'huile d'olive, « nouilles » de riz noir 'vénééré' faites par le chef, chorizo grillé.

Cabillaud Côtier. 39 €

Grillé, sauce citron, asperges 'violette' et pommes 'Délicatesse' nouvelles.

Viandes

Carré de Cochon Fermier de chez Jean-Claude Navillod à Ballancy. 38 €

Côte grillée, « terrine » de mozzarella, parmesan reggiano et tomate à l'origan, polenta grillée.

Côte de Bœuf 'Angus' (Irlande). 49 €

Grillée, jus à la Mondeuse, frites, salade verte.

Filet de Veau de l'Aveyron. 42 €

Grillée, jus « piémontaise », « fidés » de maïs torréfié faits par le chef et « gremolata », mousseline de petits pois et pois gourmands.

Spécialités Savoyardes

Fondue Traditionnelle Savoyarde : 2 personnes (400g). **30 €**/personne
(Sur commande) 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 €

Brasserie et Menu enfant

Steak haché du boucher grillé, frites. 12 €

Burger des Servages. 18 €

Hot Dog 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. (3 fromages). 10 €

A partager (5 fromages et plus). 18 €

- Fromages de Chèvres 'Chèvrerie de la Pierre à Laya'
- Tommes de Montagne 'Gaec Navillod' à Ballancy
- Comté 18 mois 'Petite'
- Beaufort d'été de 2020
- Reblochon Fermier du Reposoir

Desserts

(Chocolaterie Cluizel : Cacaofèvrier propriétaire d'une partie de ses plantations, 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 'Tatin'. 14 €

Matafan 'Tatin' Flambé au Calvados. 22 €

Crêpe soufflée à la pomme caramélisée au beurre et vanille, sauce caramel beurre salé.
(15 minutes sont nécessaires pour la caramélisation et cuisson)

Café 'Illy'/Amaretto. 14 €

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

Myrtilles Sauvages, Chartreuse Verte 'Les Pères Chartreux'. 16 €

« Éclair » à la crème mousseline chartreuse verte, coulis de myrtilles sauvages comme profiteroles.

Chocolat Lait Kayambe 45 %, Noisettes du Piémont. 14 €

Crèmeux chocolat au lait, mousse pralinée à la noisette, copeaux chocolat lait, pop-corn caramélisés, crumble noisette.

Fraises, Framboises. 18 €

Fraises et framboises fraîches et en coulis, sorbet cassis, chantilly, meringue et madeleine.

