



Concilier modernité et tradition, c'est le défi que nous avons voulu relever en créant le Toi Du Monde en 2019. De cette ferme familiale de 1886 typique du Val d'Arly, nous avons conservé toute la structure et les matériaux d'époque. Grâce à l'association de nombreuses technologies innovantes, nous en avons fait un bâtiment neutre en carbone.

Côté cuisine, c'est le goût qui guide la création de nos plats, tous faits maison et réalisés à partir de produits frais. La majorité des légumes provient de notre potager, viandes et fromages sont produits par nos voisins agriculteurs...

Cette alchimie entre Terroir et Innovation a été récompensée par le Guide Michelin 2023 (Étoile Verte pour la gastronomie durable).

Tableau des allergènes disponibles sur demande

A partager ...

La planche de charcuterie de Savoie (Maison Baud 74) 14€
(Jambon cru 9mois, Jambon Blanc, Saucisson, Coppa)

La planche de fromages de Savoie (coopérative de Flumet) 14€
(Tomme de Savoie, Beaufort, Bleu, Reblochon)

La planche Mixte 16€
Assortiment de charcuteries et fromages

Tempura de légumes du moment  13€

Le demi-reblochon truffé gratiné et ses toast 16€

Assiette de Jambon Fumé Maison 15€



Légumes produits à notre ferme

La Carte :

Pour démarrer ...

Les Tomates : 12 Euros



En pèle mêlé, crème de balsamique maison, assortiment de fleurs du jardin, brebichou frais de la ferme des 2 Savoie.

Le Carpaccio de notre Boeuf: 14 Euros

Le classique à l'Italienne.

Le Gaspacho : 13 Euros



Tomates, tartare de daurade Royale, huile d'olive citronnée et croutons.

La Truite : 14 Euros



De notre production, marinée à l'huile d'olive et salade de pommes de terre nouvelles du potager.

L'Œuf Parfait : 13 euros

Œuf cuit à 64 ° pendant 1 heure, lard paysan de la maison Baud, jus corsé et piperade de poivron.



Légumes produits à notre ferme

Les Plats :

La Poitrine de Veau : 24 Euros



*Désossée et roulée à la sauge, crousti fondante, compotée d'échalottes
pomme d'arphin aux herbes façon bougnette et jus de veau.*

Le Poisson du moment : 29 Euros



*Duo de courgettes du potager, en salade fraîche, copeau de parmesan et
crème réduite citron ciboulette.*

L'Agneau : 32 Euros

Le gigot cuit 07 heures, caviar d'aubergine, purée d'ail fumé, jus aux herbes du maquis.

Le Poulpe : 33 Euros



Tentacule XL grillée, sauce vierge et écrasé de pomme de terre à l'huile d'olive et cébettes.

Le Risotto : 24 Euros



De crozet, gorgonzola et noix du jardin.



Légumes produits à notre ferme

Les Desserts :

Le Citron Basilic : 13 Euros

Dans l'esprit d'une tarte citron meringuée.

La Tarte choco: 13 Euros

Chocolat, caramel et fleur de sel, éclats de cacahuètes façon Snickers.

Le Crumble du moment : 12 Euros

Compotée de fruits de saison, crumble gratiné et sa boule de glace.

Le Baba Savoyard : 13 Euros

Crème mascarpone citron vert, imbibé au sirop de mélisse du jardin, abricots cuits basse température et genépi à la demande.

La Pêche et la tagète du jardin : 13 Euros

Biscuit déstructuré à l'amande, yahourt de Brebis de la ferme des 2 Savoie, Guimauve et râpé de pêche glacée.

Le Fromage :

Le Fromage : 11 Euros

De brebis de la bergerie de 2 Savoie à Flumet, confiture maison.

Menu : 37 Euros

(Entrée / plat / fromage ou dessert)

Les Entrées :

Les Tomates



En pèle mêle, crème de balsamique maison , assortiments de fleurs du jardin, brebichou frais de la ferme des 2 Savoie.

L'œuf Parfait

Œuf cuit à 64 ° pendant 1 heure, lard paysan de la maison Baud, jus de volaille et piperade de poivrons.

Les Plats :

La Poitrine de Veau



Désossée et roulée à la sauge, crousti fondante, compotée d'échalottes, pomme darphin aux herbes façon bougnette et jus de veau.

Le Poisson du moment



Duo de courgettes du potager, en salade fraîche, copeau de parmesan et crème réduite citron ciboulette.

Les Desserts :

Le Crumble du moment

Compotée de fruits de saison, crumble gratiné et sa boule de glace.

Le Baba Savoyard

Crème mascarpone citron vert, imbibé au sirop de mélisse du jardin, abricots cuits basse température et genépi à la demande.

Le Fromage

De brebis de la bergerie des 2 Savoie, confiture maison.

Le Coin Savoyard :

La fondue savoyarde et salade verte

25€/personne

(Minimum 2 personnes)

La fondue savoyarde à la truffe d'été et salade verte

29€/ personne

(Minimum 2 personnes)

La tartiflette façon « Tatin » et salade verte

25€



Légumes produits à notre ferme

Les petits épicuriens

(Jusqu'à 12 ans)

Plat, dessert : 16 Euros

Les plats :

Croque-Monsieur

Ou

poulet pané maison

Accompagné de pommes de terre



Ou

Assiette de légumes frais



Dessert :

2 boules de glace au choix :

Vanille, Citron, Chocolat, Fraise



Légumes produits à notre ferme