



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

Nos produits Locaux

Nous faisons le maximum pour sélectionner nos fournisseurs à moins de 50 kms...

Ferme du Toi du Monde : Légumes, bœuf, truite, jambon fumé, saucisson fumé, miel, noix

Coop de Flumet : Reblochon, fondue, Fromages en planche

Caves d'affinage de Savoie (Rognaix) : Fromages à la carte

GAEC Des 2 Savoie (Flumet) : Fromages de brebis

Maison Baud (Villaz) : Jambons, coppa

Charcuterie Grosset (Flumet) : Saucissons

GAEC du Mont Charvin (Ugine) : Pommes, Poires, Jus

GAEC Helix (Magland) : Escargots

Philippe Grisard et Maison Cavallé : Vins de Savoie

A partager ...

Assiette de Jambon Fumé Maison *16 Euros*

La planche de charcuterie de Savoie (Maison Baud 74) *16 Euros*
(Jambon cru 9mois, Jambon Blanc, Coppa)

La planche de fromages de Savoie (Coopérative de Flumet) *16 Euros*
(Tomme de Savoie, Beaufort, Bleu, Reblochon)

La planche Mixte *18 Euros*
Assortiment de charcuteries et fromages

Le demi-reblochon truffé gratiné et ses toasts *17 Euros*

Les ravioles du Dauphiné frits, sauce du moment *14 Euros*

La Carte :

Les Entrées

Le poireau du potager : 14 Euros



Gratiné à la crème de Tome des Bauges et sa salade d'algues.

L'Os à Moelle : 16 Euros

Servi chaud en tartine, jus acidulé, œufs de hareng fumés et jeunes pousses d'hiver.

La Betterave : 15 Euros



En carpaccio et pickles maison, truite fumée de notre vivier et mascarpone fouetté.

L'Œuf Parfait : 14 Euros



Cuisson 1 heure à 64°, crème de courges, croûtons et petits lardons de la maison Baud.



Légumes produits par notre ferme

Les Plats :

Raviole ouverte de pot-au-feu : 29 Euros



*Bœuf de notre ferme cuit 24 heures dans son bouillon, dés de foie gras de canard poêlés,
Légumes d'automne du potager.*

Le Poisson du moment : 30 Euros



Mousseline de céleris au beurre noisette, petits légumes d'automne, émulsion légère au foin.

La Côte de veau : 36 Euros

Rôtie au beurre d'herbes, macaronis crémeux gratinés à la raclette et jus acidulé.

Le Poulpe : 34 Euros



Tentacules grillés, crémeux de panais et sauce meurette façon grand-mère.

Le Risotto : 26 Euros

*De crozet, à la crème de reblochon des caves d'affinage de Savoie,
Oignons crispy.*



Légumes produits par notre ferme

Les Desserts :

La Menthe Chocolat : 14 Euros

Comme un After Eight, brownie ganache chocolat, chantilly mentholée, pesto menthe, tuile chocolat et glace menthe.

La Tarte vanille – Pécan : 14 Euros

Pâte sablée et crème d'amandes, praliné pécan maison et caramel fleur de sel.

L'île flottante : 12 Euros

Jamais vu, amandes effilées torréfiées et crème anglaise du moment.

La Pomme de Savoie : 13 Euros

Caramélisée sur son feuilletage et glace rhum raisin.

Le Fromage : 15 Euros

Assortiment de 5 références de Savoie mêlant brebis (bergerie des 2 Savoie) et vache (cave d'affinage de Savoie), confiture maison.

Menu à 39 Euros

Entrée / plat / fromage ou dessert

Entrée :

L'Œuf Parfait



Cuisson 1 heure à 64°, crème de courges, croûtons et petits lardons de la maison Baud.

Les Plats :

Raviole ouverte de pot-au-feu



*Bœuf de notre ferme cuit 24 heures dans son bouillon, dés de foie gras de canard poêlés,
Légumes d'automne du potager.*

ou

Le Risotto (option végétarienne)

De crozet, à la crème de reblochon, oignons crispy.

Desserts :

La Pomme de Savoie

Caramélisée sur son feuilletage et glace rhum raisin.

ou

Le Fromage (+ 3€)

Assortiment de 5 références de Savoie mêlant brebis (bergerie des 2 Savoie) et vache (cave d'affinage de Savoie), confiture maison.



Légumes produits par notre ferme

Menu à 45 Euros

Entrée / plat / fromage ou dessert

Entrée :

Le poireau du potager



Blanchi et gratiné à la crème de Tome des Bauges et sa salade d'algues

Les Plats :

Le Poisson du moment



Mousseline de céleris au beurre noisette, petits légumes d'automne, émulsion légère au foin.

ou

Le Risotto (option végétarienne)

De crozet, à la crème de reblochon, oignons crispy.

Desserts:

L'île flottante

Jamais vu, amandes effilées torréfiées et crème anglaise du moment.

ou

Le Fromage (+ 3€)

Assortiment de 5 références de Savoie mêlant brebis et vache.




Légumes produits par notre ferme

Le Coin Savoyard :

*La fondue savoyarde et salade verte : 26 Euros/personne
(Minimum 2 personnes)*

*La fondue savoyarde à la truffe d'été et salade verte : 31 Euros/ personne
(Minimum 2 personnes)*

La tartiflette façon « Tatin » et salade verte :  26 Euros

Pour nos petits épicuriens

Plat, dessert : 16 Euros (Jusqu'à 12 ans)

Les plats :

Croque-Monsieur ou Poulet pané maison

Accompagné de...

Gratin de macaroni ou mousseline de légumes frais

Dessert :

2 boules de glace au choix :

Vanille, Citron, Chocolat, Fraise



Légumes produits par notre ferme