



*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 Gault et Millau 2024.*



*Tableau des allergènes disponibles sur demande*

# Nos producteurs Locaux

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

Le Toi du Monde : Légumes, bœuf, truite, jambon fumé, miel

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

Charcuterie Grosset (Flumet) : Saucissons

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

Philippe Grisard, Cave de Cruet : Vins de Savoie

Pisciculture Petit (Saint Germain de Joux) : truites

# *A partager pour l'apéritif*

*Assiette de Jambon Fumé Maison* 14 Euros

*Assiette de Truite Fumée Maison* 16 Euros

*La planche de charcuterie de Savoie* 16 Euros  
*Jambon fumé maison, saucisson maison Grosset, coppa*

*La planche de 4 fromages de Savoie* 16 Euros  
*Tomme de Savoie, Beaufort, Bleu de Bonneval, Reblochon*

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

*Bougnettes de pommes de terre (beignets savoyards) x6* 10 Euros

*Petit pot de terrine du chef (200g)* 12 Euros

*Légumes croquants accompagnés de fromage blanc de brebis*

*Façon cervelle de canut* 10 Euros

# *A La Carte*

## *Les Entrées*

### *Velouté de Butternut : 14 Euros*

*Cœur de Beaufort fumé et escalope de foie gras poêlé*

### *La Terrine de Cochon : 12 Euros*

*Aux noix torréfiées, déclinaison autour de l'oignon rouge*

### *La Betterave du Jardin : 14 Euros*

*Rôtie au miel de nos ruches, terreau de trompettes et mousse de chèvre*

### *Le Reblochon Fermier Pané : 12 Euros*

*Poire de Savoie pochée au vin chaud, saveurs d'agrumes et épices*

# *Les Plats*

## *La Truite de la Maison Petit : 28 Euros*

*Cuisson lente, potimarron en 2 façons, éclats de noisettes grillées*

## *Le Bœuf du Toi du Monde : 25 Euros*

*Sélection du chef, comme un bourguignon  
Jus à la châtaigne, vin rouge de Savoie, carottes et navets*

## *Orzo comme un Risotto : 23 Euros*

*Crème au bleu de Bonneval, poireau grillé*

## *La Côte de Veau : 34 Euros*

*Cuisson basse température, jus de viande réduit,  
Echalote confite sur peau et mille-feuilles de pommes de terre*

# *Les Desserts*

## *La crème brûlée à la Chartreuse : 13 Euros*

*Sucre Muscovado et éclats de cacao amer*

## *L'Agrume : 12 Euros*

*Crèmeux mandarine, brisures de biscuit sablé*

*Chips d'agrumes*

## *Le vol au-dessus du Mont Blanc : 13 Euros*

*Mousse légère de crème de marrons*

*Coulis de fruits rouges et Tuile de meringue*

## *Le Mille-feuilles : 14 Euros*

*Ganache montée au chocolat blanc*

*Copeaux de noix de coco et glace au yaourt*

## *Le Fromage : 15 Euros*

*Assortiment de 5 références de Savoie mêlant brebis (bergerie des 2 Savoie)*

*chèvre et vache, confiture maison*

# **Menu à 39 Euros**

*Entrée / plat / fromage ou dessert*

## **Entrées**

### ***Velouté de Butternut***

*Cœur de Beaufort fumé et escalope de foie gras poêlé*

*Ou*

### ***La Terrine de Cochon***

*Aux noix torréfiées, déclinaison autour de l'oignon rouge*

## **Plats**

### ***Le Bœuf du Toi du Monde***

*Sélection du chef, comme un bourguignon*

*Jus à la châtaigne, vin rouge de Savoie, carottes et navets*

*Ou*

### ***La Truite de la Maison Petit (+4 Euros)***

*Cuisson lente, Potimarron en 2 façons, éclats de noisettes grillées*

## **Desserts**

### ***La crème brûlée à la Chartreuse***

*Sucre Muscovado et éclats de cacao amer*

*Ou*

### ***L'Agrume***

*Crèmeux mandarine, brisures de biscuit sablé*

*Chips d'agrumes*

*Ou*

### ***Le Fromage (+3 Euros)***

*Assortiment de 5 références de Savoie mêlant brebis (bergerie des 2 Savoie)  
chèvre et vache, confiture maison*

# *Le Coin Savoyard*

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

*La fondue savoyarde aux trompettes et salade verte : 31 Euros/personne  
(Minimum 2 personnes)*

*La tartiflette façon « Tatin » et salade verte : 26 Euros/personne  
(servi pour 2 personnes)*

## *Pour nos p'tits épicuriens*

*Plat, dessert : 17 Euros (Jusqu'à 12 ans)*

### *Plats*

*Croque-Monsieur ou Poulet pané maison, salade verte*

*Accompagné de...*

*Légumes ou risotto*

### *Dessert*

*2 boules de glace au choix :*

*Menthe choco, Vanille, Citron, Chocolat, Fraise*