



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 2025.



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, miel, saucissons et jambon fumés

Coop de Flumet : Tomme de Savoie

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

GAEC Des 2 Savoie (Flumet) : Fromages de brebis

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

Philippe Grisard, Caves de Cruet : Vins de Savoie

A partager pour l'apéritif

Assiette de Jambon Fumé Maison 14 Euros

Assiette de Saucisson Fumé Maison 14 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

Façon cervelle de canut 10 Euros

A La Carte

Les Entrées

Le potimarron en velouté : 13 Euros

Poitrine confite puis laquée au miel de montagne, crème de lard fumé

Le poireau cuit à l'étouffée : 12 Euros

Vinaigrette à l'estragon, mousse au bleu de Bonneval

La Betterave : 14 Euros

Tarte fine au parmesan, mousse de chèvre au piment d'Espelette

Le Gravlax de cabillaud : 16 Euros

Condiment Curcuma et betterave

Les Plats

Le dos de cabillaud : 29 Euros

Chou braisé au chorizo, sauce vierge de cucurbitacée

L'Effiloché de Bœuf : 26 Euros

Ecrasé de pommes de terre à la truffe, jus léger au vin rouge de Savoie

Les pépinettes comme un Risotto : 23 Euros

Crème de reblochon, chips de légumes et 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

La Tatin de poire de Savoie : 12 Euros

Financier aux noix du jardin, mousse légère à la vanille, caramel beurre salé

Le Sultan : 14 Euros

Mille-feuilles vanille revisité et son praliné

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

Le potimarron en velouté

Poitrine confite puis laquée au miel de montagne, crème de lard fumé

Ou

Le poireau cuit à l'étouffée

Vinaigrette à l'estragon, mousse au bleu de Bonneval

Plats

L'Effiloché de Bœuf

Ecrasé de pommes de terre à la truffe, jus léger au vin rouge de Savoie

Ou

Le dos de cabillaud (+4 Euros)

Chou braisé au chorizo, sauce vierge de cucurbitacée

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)*

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