



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 jambons 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 Saucisson Fumé Maison *14 Euros*

La planche de charcuterie de Savoie *16 Euros*
Jambon fumé, saucisson maison, 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 *10 Euros*
Accompagnés de sauce yaourt à l'ail des ours

A La Carte

Les Entrées

L'œuf parfait et son velouté d'asperges vertes : 13 Euros

Eclats de pain croustillant et écume de lard fumé

Les poireaux confits en vinaigrette : 12 Euros

Pomme paille et sauce hollandaise

Le carpaccio de bœuf de notre ferme : 14 Euros

Copeaux de tomme de Savoie, câpres, huile de serpolet et noisettes torréfiées

Le Tartare de truite : 16 Euros

Citron confit, rhubarbe, pickles et crème montée aux herbes

Les Plats

Le filet de truite saumonée en croûte d'herbe alpine et amandes : 29 Euros

Légumes grillés à l'huile de noix, émulsion de petit pois et menthe

L'effiloché de bœuf de la ferme : 26 Euros

Polenta crémeuse au Beaufort d'été, carottes glacées au miel de Savoie

Le risotto de petit épeautre : 23 Euros

Ail des ours, asperges vertes et tomme de Savoie

La côte de veau : 34 Euros

Tian de légumes, pommes de terre grenaille et jus de viande réduit

Les Desserts

La crème brûlée à la Verveine : 13 Euros

Vanille de Madagascar et alcool de verveine

La mousse au chocolat noir : 12 Euros

Huile d'olive et citron vert

La Pavlova : 12 Euros

Fruits rouges et Chantilly mascarpone

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*

(Supplément dessert hors menu = 4 Euros)

Menu à 39 Euros

Entrée / plat / fromage ou dessert

Entrées

L'œuf parfait et son velouté d'asperges vertes

Eclats de pain croustillant et écume de lard fumé

Ou

Les poireaux confits en vinaigrette

Pomme paille et sauce hollandaise

Plats

L'effiloché de bœuf de la ferme

Polenta crémeuse au Beaufort d'été, carottes glacées au miel de Savoie

Ou

Le filet de truite saumonée en croûte d'herbe alpine et amandes (+4 Euros)

Légumes grillés à l'huile de noix, émulsion de petit pois et menthe

Desserts

La crème brûlée à la Verveine

Vanille de Madagascar et alcool de verveine

Ou

La Pavlova

Fruits rouges et Chantilly mascarpone

Ou

Le Fromage (+3 Euros)

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

chèvre et vache, confiture maison

(Supplément dessert hors menu = 4 Euros)

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 ou mini pavé de poisson du moment

Accompagné de...

Légumes ou risotto ou pommes de terre grenaille, salade verte

Dessert

2 boules de glace au choix:

Menthe choco, vanille, citron, chocolat, fraise

ou

Mousse au chocolat