



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*

Le pâté en croûte du Toi du Monde *14 Euros*

Houmous, légumes croquants et focaccia *10 Euros*

A La Carte

Les Entrées

Le gaspacho de concombre : 13 Euros

Fromage de brebis frais, croûtons dorés

Le ceviche d'omble chevalier : 16 Euros

Citron vert et myrtille

Le tataki de veau de la ferme : 14 Euros

Fenouil croquant, sésame toasté

La tarte tatin de poireaux : 14 Euros

Miel et fromage de chèvre

Les Plats

Le filet de truite saumonée : 29 Euros

Fregola Sarda, légumes d'été, sauce vierge

La poitrine de cochon fondante : 26 Euros

Petits pois à la française, pressé de pommes de terre, jus corsé

La parmigiana d'aubergine : 23 Euros

Coulis de tomate et basilic frais

La grillade de bœuf de la ferme : 29 Euros

Sauce chimichurri, pommes de terre grenaille

Les Desserts

L'entremet chocolat : 13 Euros

Fève de Tonka et croustillant feuillantine

Fruits frais du moment : 12 Euros

Crème mascarpone, crumble de noisette, basilic

La mousse verveine : 12 Euros

Biscuit financier, cœur fruité de saison

L'abricot rôti au romarin : 14 Euros

Crème d'amande, glace yaourt

Le Fromage : 15 Euros

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

(Supplément dessert hors menu = 4 Euros)

Menu à 39 Euros

Entrée / plat / fromage ou dessert

Le menu est déclinable en version végétarienne.

Entrées

Le gaspacho de concombre

Fromage de brebis frais, croûtons dorés

Ou

Le tataki de veau de la ferme

Fenouil croquant, sésame toasté

Plats

La poitrine de cochon fondante

Petits pois à la française, pressé de pommes de terre, jus corsé

Ou

Le filet de truite saumonée : (+4 Euros)

Fregola Sarda, légumes d'été, sauce vierge

Desserts

La coupe de fruits frais

Crème mascarpone, crumble de noisette, basilic

Ou

L'abricot rôti au romarin

Crème d'amande, glace yaourt

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

Crème Mascarpone