

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

À partager pour l'apéritif



Assiette de saucisson fumé maison	14 €
La planche de charcuterie de Savoie Jambon fumé, saucisson maison, coppa	16 €
La planche de 4 fromages de Savoie Tomme de Savoie, Beaufort, bleu de Bonneval, reblochon	16 €
La planche mixte Assortiment de charcuteries et fromages	18 €
Bougnettes de pommes de terre (beignets savoyards) x6	10 €
La terrine du Toi du Monde	14 €
Houmous, légumes croquants et focaccia	10 €

À La Carte



Entrées

Le gaspacho de concombre 13 €
Fromage de brebis frais, croûtons dorés

Le ceviche d'omble chevalier 16 €
Citron vert et myrtille

Le tataki de veau de la ferme 14 €
Fenouil croquant, sésame toasté

Salade fraîche 14 €
Du jardin du Toi du Monde

À La Carte



Plats

Le filet de truite saumonée

29 €

Fregola Sarda, légumes d'été, sauce vierge

La poitrine de cochon fondante

26 €

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

La parmigiana d'aubergine

23 €

Coulis de tomate et basilic frais

La grillade de bœuf

29 €

Sauce chimichurri, pommes de terre grenaille

À La Carte



Desserts

L'entremet chocolat	14 €
Fève de Tonka et croustillant feuillantine	
Fruits frais du moment	12 €
Crème mascarpone, crumble de noisette, basilic	
La mousse verveine	13 €
Biscuit financier, compotée de fruits de saison	
L'abricot rôti au romarin	12 €
Crème d'amande, glace yaourt	
Le Fromage	15 €
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



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 € / pers
(Minimum 2 personnes)

La fondue savoyarde aux trompettes
et salade verte 31 € / pers
(Minimum 2 personnes)

Pour nos p'tits épicuriens



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