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

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

À La Carte

Entrées

Focaccia à la tomate — 14 €
Déclinaison de tomates du jardin, focaccia et pesto

Raviole ouverte de betteraves — 13 €
Fromage de brebis et noix, vinaigrette à la sauge

Tartare de truite — 16 €
Choux rave, citron confit et chips de riz soufflé

Pithiviers — 15 €
Céleri boule, blettes et duxelle de champignons,
jus corsé de légumes

À La Carte

Plats

Suprême de pintade — 27 €
Poêlée de champignons, purée de céleri,
pommes de terre grenaille et sauce à l'Apremont

Filet de truite snacké — 30 €
Légumes rôtis au miel, polenta grillée, beurre noisette

Choux-fleur rôti — 23 €
Purée de choux-fleurs, noisettes torréfiées et
vinaigrette au miel de nos ruches

Épaule d'agneau confite — 29 €
Choux farci, pommes de terre grenaille et jus d'agneau

À La Carte

Desserts

Brioche perdue — 13 €
Sauce caramel et crème mascarpone

Poire pochée — 12 €
Panna Cotta à la feuille de figuier,
infusion d'herbes du jardin

Orge au lait — 12 €
Miel de nos ruches, fruits frais de saison et granola

Entremet chocolat — 14 €
Praliné et biscuit croquant noisette

Assiette de 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

Ce menu est déclinable en version végétarienne

Entrées

Focaccia à la tomate
Déclinaison de tomates du jardin, focaccia et pesto

ou

Raviole ouverte de betteraves
Fromage de brebis et noix, vinaigrette à la sauge

Plats

Suprême de pintade
Poêlée de champignons, purée de céleri,
pommes de terre grenaille et sauce à l'Apremont

ou

Filet de truite snacké : (+3 Euros)
Légumes rôtis au miel, polenta grillée, beurre noisette

Desserts

Poire pochée
Panna Cotta à la feuille de figuier,
infusion d'herbes du jardin

ou

Orge au lait
Miel, fruits frais de saison et granola

ou

Assiette de fromage (+3 Euros)
Assortiment de 5 références de Savoie mêlant brebis
(bergerie des 2 Savoie) chèvre et vache

(Supplément dessert hors menu = 4 Euros)

Le Coin Savoyard

Fondue savoyarde et salade verte — 26 € / pers
(Minimum 2 personnes)

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 pommes de terre grenaille, salade verte

Dessert

2 boules de glace au choix

Menthe choco, vanille, citron, chocolat, fraise

ou

Orge au lait

Miel, fruits frais de saison et granola