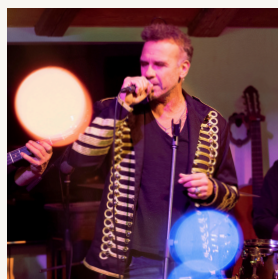




Restaurant



Éco-gîte



Concert



Événementiel Mariage

Allier modernité et tradition : tel est le pari que nous avons relevé en créant Le Toî du Monde en 2019.

Née d'une ferme familiale datant de 1886, typique du Val d'Arly, notre gîte restaurant conserve toute la structure et les matériaux d'époque. Grâce à l'intégration de technologies innovantes, ce bâtiment chargé d'histoire est aujourd'hui entièrement neutre en carbone.

En cuisine, c'est le goût qui guide chaque création. Tous nos plats sont faits maison, élaborés à partir de produits frais et de saison. La majorité de nos légumes provient de notre propre potager, tandis que viandes et fromages sont fournis par nos voisins agriculteurs.

Cette alchimie entre terroir et innovation a été récompensée par Gault & Millau 2025.

Le tableau des allergènes est disponible 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

# À partager pour l'apéritif

Planche de charcuterie de Savoie 16 €

Jambon fumé, saucisson de Savoie, coppa

Planche de 4 fromages de Savoie 16 €

Tomme de Savoie, Beaufort, bleu de Bonneval, reblochon

Planche mixte 18 €

Assortiment de charcuteries et fromages

Bougnettes de pommes de terre  
(beignets savoyards) x6 10 €

Duo de Terrine du Toi du Monde 14 €

Terrine de légumes 10 €

# À La Carte

---

## Entrées

---

### Velouté de potimarrons

13 €

Éclats de châtaignes, poitrine de cochon grillée  
et crème de beaufort

### Carpaccio de betteraves

14 €

Fromage de brebis, noix, pomme verte et miel

### Foie gras marbré

16 €

Jambon maison fumé, chutney aux figues  
et toast de pain de campagne

### Entrée de saison

Voir ardoise

# À La Carte

---

## Plats

---

Poisson du moment 30 €

Fondue de poireaux, légumes d'hiver  
et émulsion d'agrumes

Bouillon clair de légumes racine 23 €

Raviole de courge et chèvre frais, herbes fraîches

Cuisse de canard confite 28 €

Purée de pommes de terre au beurre fumé, carottes,  
oignons grelot, sauce au vin rouge

Plat de saison

Voir ardoise

# À La Carte

---

## Desserts

---

### Le citron

13 €

Crémeux citron, meringue, crumble

### Cheese cake à la courge

13 €

Coulis courge et pomme

### Brownie au chocolat

14 €

Accompagné d'une crème anglaise,  
noix de notre production et noisettes

### Dessert de saison

Voir ardoise

### 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

---

Velouté de potimarrons

Éclats de châtaignes, poitrine de cochon grillée et crème de beaufort

ou

Carpaccio de betteraves

Fromage de brebis, noix, pomme verte et miel

---

## Plats

---

Cuisse de canard confite

Purée de pommes de terre au beurre fumé, carottes, oignons grelot, sauce au vin rouge

ou

Poisson du moment: (+3 Euros)

Fondue de poireaux, légumes d'hiver et émulsion d'agrumes

---

## Desserts

---

Le citron

Crèmeux citron, meringue, crumble

ou

Brownie au chocolat

Accompagné d'une crème anglaise,  
noix et noisettes

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

---

Coquillettes jambon

ou

Croque monsieur

Accompagné de légumes ou pommes de terre grenaille, salade verte

ou

Poisson/volaille 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

Brownie au chocolat

Accompagné d'une crème anglaise, noix et noisettes