



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.

Né 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 2026.



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

## GAEC de la Tête du Torraz

Tomme de Savoie, reblochon

## 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 maison, 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 10 €  
(beignets savoyards) x6

Duo de Terrine du Toi du Monde 14 €

Planche de jambon maison 10 €

Houmous de Betterave, Foccacia 10 €

# À La Carte

## Entrées

### Velouté de potimarron

13 €

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

### Le poireau rôti

14 €

Reblochon, Œuf parfait et noix de notre verger.

### 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

Effiloché de boeuf 28 €

Polenta crémeuse au Beaufort, carottes,  
oignons, sauce au vin rouge

Plat de saison

Voir ardoise

# À La Carte

## Desserts

### Le citron

13 €

Crémeux citron, meringue et crumble

### Cheese cake à la courge

13 €

Coulis de courge et de pomme

### Mille-feuille aux pommes

14 €

Cannelle, Compote et Chips de pommes

### 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 potimarron

Éclats de châtaigne, poitrine de cochon grillée et crème de Beaufort

ou

### Le poireau rôti

Reblochon, Œuf parfait et noix de notre verger.

## Plats

### Effiloché de boeuf

Polenta crémeuse au Beaufort, carottes, oignons, sauce au vin rouge

ou

### Poisson du moment: (+3 Euros)

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

## Desserts

### Le citron

Crémeux citron, meringue et crumble

ou

### Mille-feuille aux pommes

Cannelle, Compote et Chips de pommes

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)

Le Farcement à la poêle, Diot,  
Pormonier et chou rôti      28 €

## Pour nos p'tits épicuriens

(17€ jusqu'à 12 ans)

### Plats

Coquillettes jambon

ou

Croque monsieur

Accompagné de salade verte

ou

Poisson ou volaille du moment

Accompagné de légumes et pommes de terre grenaille

### Dessert

2 boules de glace au choix

Vanille, citron, chocolat, fraise, cassis, caramel beurre salé

ou

Brownie au chocolat

Noix et Chantilly