



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 la Maison 16 €

Jambon, saucisson fumé maison et salaison du moment

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

Brebis fondant à partager 12 €

Truite fumée, blinis, crème d'aneth 14 €

À La Carte

Entrées

Soupe à l'oignon confit
Feuilletage croustillant et beaufort

14 €

Oeuf Mimosa

13 €

Salade fine de choux, croûtons et magret fumé

Foie gras marbré

16 €

Chutney aux figues et toasts de pain aux fruits

Entrée de saison

Voir ardoise

À La Carte

Plats

Suprême de Volaille 28 €

Farcie aux champignons, purée de topinambour,
courge fondante et jus de volaille

Poisson du moment 30 €

Risotto d'orge, parmesan, légumes du moment
et jus de poisson

Gnocchis de pomme de terre 23 €

Crème au bleu de Bonneval, noix torréfiées et
jeunes pousses d'épinard

Plat de saison

Voir ardoise

À La Carte

Desserts

L’Agrume 13 €

Crèmeux acidulé, émulsion mandarine,
crumble noisette

Choux praliné 13 €

Aux cacahuètes caramélisées

Entremet 3 chocos 14 €

Chocolat noir puissant,
ganaches montées

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

Soupe à l'oignon confit
Feuilletage croustillant et beaufort

ou

Oeuf Mimosa

Salade fine de choux, croûtons et magret fumé

Plats

Suprême de Volaille

Farcie aux champignons, purée de topinambour, courge fondante et jus de volaille

ou

Poisson du moment: (+3 Euros)

Risotto d'orge, parmesan, légumes du moment et jus de poisson

Desserts

L'Agrume

Crèmeux acidulé, émulsion mandarine,
crumble noisette

ou

Choux praliné

Aux cacahuètes caramélisées

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

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