

LA CARTE



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

Né d'une ferme familiale datant de 1886, typique du Val d'Arly, notre gîte-restaurant a su préserver toute l'authenticité de sa structure et de ses matériaux d'origine. Grâce à l'intégration de technologies innovantes, ce lieu chargé d'histoire est aujourd'hui entièrement neutre en carbone, incarnant une vision durable et responsable de l'hospitalité.

En cuisine, c'est le goût qui guide chacune de nos créations. 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 sélectionnés auprès de nos voisins agriculteurs. Une cuisine sincère, locale et raffinée, au service de l'émotion.

L'histoire du Toï du Monde prend racine dans la ferme familiale de Florent Perrin, autrefois animée par sa grand-mère Olga, symbole de convivialité et de traditions savoyardes. À travers elle, il apprend le travail de la terre, le partage et l'importance de l'accueil, des valeurs profondément ancrées dans la vie en Savoie. Inspiré par cet héritage, il transforme la ferme en éco-gîte, perpétuant un lieu de vie fondé sur la bienveillance, la convivialité et la transmission.

Cette alchimie entre terroir, innovation et excellence a été récompensée par Gault & Millau 2026, une reconnaissance qui souligne notre engagement et notre passion.



www.letoidumonde.com



SÉMINAIRES d'Altitude

Un séminaire mérite un lieu où l'on se sent instantanément apaisé et inspiré.

Au Toi du Monde, la privatisation vous offre bien plus qu'un simple espace de travail. Le silence des montagnes, la lumière naturelle et la douceur du panorama créent une atmosphère propice aux échanges, à la réflexion et à la cohésion d'équipe.

À l'intérieur, l'ambiance chaleureuse et feutrée, à l'abri de toute agitation, favorise la discussion et la collaboration, offrant à vos équipes un cadre serein et stimulant pour des séminaires efficaces et mémorables.

PRIVATISEZ Votre événement



Un événement, qu'il soit professionnel ou privé, mérite un lieu à la hauteur de l'instant.

Au Toi du Monde, face au Mont-Blanc, le panorama grandiose et le calme des montagnes créent une atmosphère unique, propice aux échanges comme aux célébrations.

À l'intérieur, le bois et l'ambiance chaleureuse offrent un cadre élégant et convivial, où chaque détail transforme votre moment qu'il s'agisse d'une réunion, d'un anniversaire ou d'une soirée privée, chaque instant s'y transforme en un souvenir inoubliable.

MARIAGE À la montagne

Un mariage est une promesse. Un instant rare où chaque détail compte et où l'émotion guide la journée.

Au Toi du Monde, nous vous offrons bien plus qu'un lieu : un décor naturel d'exception et une atmosphère authentique pour célébrer votre histoire. Face au Mont-Blanc, votre réception prend une dimension unique. La vue panoramique sublime vos photos et laisse à vos invités un souvenir inoubliable.

À l'intérieur, le bois et l'architecture raffinée créent une ambiance chaleureuse et intime, comme dans un chalet d'exception où confort et prestige se rencontrent.

À chaque saison, le lieu révèle une nouvelle beauté. Le Toi du Monde devient l'écrin parfait pour un mariage qui vous ressemble, entre ciel et montagne.

Célébrez votre amour face au plus beau des horizons.

PROGRAMME DES CONCERTS PRINTEMPS



DEAN WALLACE

—
ROCK-METAL

22h

3

AVRIL



BLACKSTAGE

—
POP ROCK REPRISES

22h

22

MAI



FOOLOSOPHERS

—
FUNK DISCO

21h
30

20

JUIN



SOIRÉE FESTIVE

—
ACCORDÉON

21h

14

JUIL



AÄLMA DILI

—
TZIGANE FESTIF

21h
30

21

JUIL



LE COIN SAVOYARD



FONDUE SAVOYARDE
ET SALADE VERTE

SAVOYARD FONDUE
AND GREEN SALAD

(Minimum 2 personnes)
(Minimum for two)

• 26 € • /pers

FONDUE SAVOYARDE
AUX TROMPETTES
ET SALADE VERTE

SAVOYARD FONDUE
WITH BLACK TRUMPET
MUSHROOMS AND
GREEN SALAD

(Minimum 2 personnes)
(Minimum for two)

• 31 € • /pers

LE FARCEMENT À LA POÊLE,
DIOT, PORMONIER
ET CHOU RÔTI

PAN-FRIED FARCEMENT,
DIOT PORMONIER
(LOCAL SAUSAGES)
ROASTED CABBAGE

• 28 € •

PLANCHE APÉRO

Planche de charcuterie de la Maison 16 €
Home made charcuterie board

Jambon, saucisson fumé maison et salaison du moment
Smoked ham and sausage, various salted meat

Planche de 4 fromages de Savoie 16 €
Savoie cheese board

Tomme de Savoie, Beaufort, Bleu de Bonneval, Reblochon

Planche mixte 18 €
Mixed charcuterie and cheese board

Assortiment de charcuteries et fromages
Assortment of cured meats and cheeses

Bougnettes de pommes de terre 10 €
(beignets savoyards) x6
Potato Fritters
(Savoyard Doughnuts) x 6

Brebis fondant à partager 12 €
Fondant goat cheese

Truite fumée, blinis, crème d'aneth 14 €
Homemade smoked trout, blinis
and dill cream

MENU KIDS

Jusqu'à 12 ans

PLATS - MAIN

Coquillettes jambon
Macaroni with ham and cheese

..... **OU**

Poisson ou volaille du moment
Accompagné de légumes et pommes de terre grenaille

Fish or poultry of the day
Served with vegetables and new potatoes

DESSERTS

2 boules de glace au choix
Vanille, citron, chocolat, fraise, cassis, caramel beurre salé

2 ice cream scoops of your choice
Vanilla, lemon, chocolate, strawberry, blackcurrant, salted caramel

..... **OU**

Brownie au chocolat
Noix et Chantilly

Chocolate brownie
Walnuts and Chantilly Cream

17 €

LES ENTRÉES

Our starters

Soupe à l'oignon confit 14 €

Feuilletage croustillant et beaufort

Caramelized onion soup - Crispy puff pastry and Beaufort cheese

Tarte fine de légumes rôtis 13 €

Siphon à la Ricotta

Thin roasted vegetable tart - Ricotta siphon

Tartare de Truite 16 €

Agrumes, herbes et Granny Smith

Trout tartare - Citrus fruits, herbs and Granny Smith

Entrée de saison

Voir ardoise

Dish of the day

LES PLATS

Our meals

Pressé de boeuf 28 €

Conchiglioni farcis aux champignons et épinard

Beef press - Conchiglioni stuffed with mushrooms and spinach

Poisson du moment 30 €

Légumes rôtis, sauce vierge de légumes Racine

Fish of the day - Roasted vegetables, root vegetables virgin sauce

Gnocchis de pomme de terre 23 €

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

Potato gnocchi - Cream with Bleu de Bonneval cheese, roasted walnuts and baby spinach leaves

Plat de saison

Voir ardoise

Dish of the day

LES DESSERTS

Our desserts

L'Agrume 13 €

Crèmeux acidulé, émulsion au yaourt et crumble à la noisette

Citrus Fruit - Tangy cream, yogurt emulsion and hazelnut crumble

Choux praliné 13 €

Aux cacahuètes caramélisées

Praline cream puffs - With caramelized peanuts

Entremet Chocolat 14 €

Façon Snickers

Chocolate dessert - Snickers style

Dessert de saison

Voir ardoise

Dish of the day

Assiette de Fromage 15 €

Assortiment de 5 références de Savoie mêlant brebis

(bergerie des 2 Savoie), chèvre et vache

Cheese - Assortment of 5 Savoie Cheeses combining sheep

(Bergerie des 2 Savoie), goat, and cow

(Supplément dessert hors menu = 4 Euros)

Artiste du moment

Au Toi du Monde, nous avons la chance d'accueillir les œuvres d'un artiste local,
Jean-Philippe Rigotti, natif d'Ugine.

Maître de la gravure sur feuille d'or 23,6 carats, Jean-Philippe transforme chaque
création en un véritable bijou de lumière : animaux majestueux, pièces
monumentales, tout semble rayonner d'une énergie unique.

En exposant ses œuvres ici, nous participons à faire vivre le talent local et à soutenir
un savoir-faire familial unique, transmis de génération en génération. Voir ses
créations illuminer nos murs, c'est un peu partager un morceau de sa passion et de
son histoire.



www.instagram.com/jeanphilippe_rigotti/

Oeuvres disponibles à la vente, se renseigner au bar

MENU À 39 €



Ce menu est déclinable en version végétarienne
(Supplément dessert hors menu = 4 Euros)

ENTRÉES

Soupe à l'oignon confit

Feuilletage croustillant et beaufort

Caramelized onion soup - *Crispy puff pastry and Beaufort cheese*

ou

Tarte fine de légumes rôtis

Siphon à la Ricotta

Thin roasted vegetable tart - Ricotta siphon

PLATS

Pressé de boeuf

Conchiglioni farcis aux champignons et épinard

Beef press - Conchiglioni stuffed with mushrooms and spinach

ou

Poisson du moment: (+3 Euros)

Légumes rôtis, sauce vierge de légumes Racine

Fish of the day - Roasted vegetables, root vegetables virgin sauce

DESSERTS

L'Agrume

Crémeux acidulé, émulsion au yaourt et crumble à la noisette

Citrus Fruit - Tangy cream, yogurt emulsion and hazelnut crumble

ou

Choux praliné

Aux cacahuètes caramélisées

Praline cream puffs - *With caramelized peanuts*

ou

Assiette de fromage (+3 Euros)

Assortiment de 5 références de Savoie mêlant brebis (bergerie des 2 Savoie) chèvre et vache

Cheese - Assortment of 5 Savoie Cheeses combining sheep (Bergerie des 2 Savoie), goat, and cow

NOS PRODUCTEURS LOCAUX

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

ENVIRONNEMENT

Ici, la nature n'est pas un décor, elle est au cœur de notre engagement.

Notre bâtiment a été conçu pour être entièrement autonome en énergie, neutre en carbone et respectueux de son environnement. Il est alimenté par des sources renouvelables, grâce à l'énergie solaire et au bois issu de notre propre forêt, dans une démarche responsable et durable.

Nous privilégions les circuits courts et la proximité. Nos produits proviennent directement de notre domaine ou de producteurs voisins. Cette exigence garantit fraîcheur, qualité et soutien à l'économie locale.

La ferme a conservé toute son authenticité et son âme. Les matériaux naturels et le bois recyclé ont été privilégiés dans sa rénovation. Le potager nourrit la cuisine, nos bovins évoluent en pâturage, et notre table met à l'honneur une gastronomie locale, sincère et durable, respectueuse des saisons.

Deux bornes de recharge pour véhicules électriques sont également mises à disposition afin d'encourager une mobilité plus responsable.

Labellisé Éco-Gîte, ce lieu incarne la preuve qu'il est possible de vivre une expérience intense, confortable et authentique, tout en respectant profondément la nature et son équilibre.

