

LA CARTE



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 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 Toî 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.



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-ÉTÉ



BLACKSTAGE

POP ROCK REPRISÉS

22h

22

MAI



FOOLOSOPHERS

FUNK DISCO

21h
30

20

JUIN



SOIRÉE FESTIVE

ACCORDÉON

21h

14

JUIL



AÄLMA DILI

TZIGANE FESTIF

21h

21

JUIL



BLUES2MEN

BLUES

21h
30

28

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



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
(Savoie 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

Œuf Parfait | Petit pois & Menthe | Mouillette au Beaufort..... 14 €

Œuf cuit à basse température (64°), velouté onctueux de petits pois frais à la menthe et mouillette au Beaufort.

Perfect Egg | Peas & Mint | Beaufort Cheese finger of bread -
Slow-cooked egg (64°C), smooth velouté of fresh peas with mint and Beaufort cheese finger of bread.

Veau de Pays | Crème de Truite Fumée | Radis & noix 15 €

Fines tranches de quasi de veau cuit à basse température, crème légère à la truite fumée façon Vitello, copeaux de radis roses croquants et éclats de noix de notre verger.

Regional Veal | Smoked Trout Cream | Radishes & Walnuts -
Thin slices of veal rump cooked at low temperature, light cream with smoked trout Vitello style, crunchy pink radish shavings and pieces of walnut from our orchard.

Tartare de Truite | Agrumes | Crème aux herbes 16 €

Truite taillée au couteau relevée d'agrumes frais. Servie avec une crème légère aux herbes.

Trout Tartare | Citrus | Herb Cream -
Hand-cut trout enhanced with fresh citrus. Served with a herbed crème fraîche.

Entrée du moment

Voir ardoise

Starter of the day

LES PLATS

Our meals

Omble Chevalier | Légumes Printaniers | Cosses de Pois 30 €

Filet d'Omble Chevalier cuit à l'unilatérale, petits pois et asperges, croustillant de lard fumé et huile de cosses de petit pois.

Arctic Char | Spring Vegetables | Pea Pods -
Pan-seared Arctic char fillet, peas and asparagus, crispy smoked bacon and pea pod oil.

Cochon fondant | Morilles | Écrasé de pommes de terre | 28 €

Ail des Ours

Poitrine de cochon confite 12h puis grillée sur la peau, crème de morilles, écrasé de pommes de terre à l'ail des ours.

Tendered pork | Morel mushrooms | Mashed potatoes | Wild garlic -
Confit pork belly (12 hours) then grilled skin-side down, morel cream, crushed potatoes with wild garlic.

Gnocchis de pommes de terre | Beaufort | Oignons Confits...24 €

Gnocchi poêlés, sauce crémeuse au Beaufort, oignons fondants, jus de viande réduit.

Potato gnocchi | Beaufort cheese | Caramelized onions -
Pan-fried gnocchi, creamy Beaufort sauce, caramelized onions, reduced meat jus.

Plat du moment

Voir ardoise

Main dish of the day

LES DESSERTS

Our desserts

Fraises | Gâteau de Savoie | Fleur de Lait 13 €

Biscuit de Savoie traditionnel, soupe de fraises à la verveine et crème montée à la fleur de lait.

Strawberries | Savoy Cake | Fleur de Lait -

Traditional Savoy biscuit, strawberry soup with verbena and whipped cream with fleur de lait.

Pavlova | Yaourt de Brebis | Poire 13 €

Meringue légère, mousse de yaourt de brebis de la Bergerie des 2 Savoie, cœur coulant à la poire et au miel de chez nous.

Pavlova | Sheep Yogurt | Pear -

Light meringue, sheep's milk yogurt mousse from the Bergerie des 2 Savoie, molten center with pear and local honey.

Moelleux Chocolat | Glace vanille | Éclat de Sel 13 €

Moelleux au chocolat noir 70%, Glace vanille, pointe de fleur de sel.

Chocolate fondant | Vanilla ice cream | Sea Salt Flakes -

Dark 70% chocolate fondant, vanilla ice cream, a touch of sea salt flakes.

Dessert du moment

Voir ardoise

Dessert 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

Nicolas Gilormini s'est installé à la Giettaz en Aravis en 2018.

C'est dans les alpages et forêts enneigés ou les sapins noyés dans la brume des montagnes qu'il prend son inspiration pour son médium privilégié, l'aquarelle.

Il aime particulièrement peindre des paysages (fictifs ou non) et y transmettre une ambiance, une couleur, une lumière qui le touche.

Vous retrouverez ici une sélection de ses œuvres, exposées dans un lieu particulièrement adapté à leur mise en valeur, nous espérons qu'elles vous plairont !



<https://atelierdanslesbois.com>

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

Œuf Parfait | Petit pois & Menthe | Mouillette au Beaufort

Œuf cuit à basse température (64°), velouté onctueux de petits pois frais à la menthe et mouillette au Beaufort.

Perfect Egg | Peas & Mint | Beaufort Cheese finger of bread

Slow-cooked egg (64°C), smooth velouté of fresh peas with mint and Beaufort cheese finger of bread.

ou

Veau de Pays | Crème de Truite Fumée | Radis & noix

Fines tranches de quasi de veau cuit à basse température, crème légère à la truite fumée façon Vitello, copeaux de radis roses croquants et éclats de noix de notre verger.

Regional Veal | Smoked Trout Cream | Radishes & Walnuts

Thin slices of veal rump cooked at low temperature, light cream with smoked trout Vitello style, crunchy pink radish shavings and pieces of walnut from our orchard.

PLATS

Ombre Chevalier | Légumes Printaniers | Cosses de Pois

Filet d'Ombre Chevalier cuit à l'unilatérale, petits pois et asperges, croustillant de lard fumé et huile de cosses de petit pois.

Arctic Char | Spring Vegetables | Pea Pods

Pan-seared Arctic char fillet, peas and asparagus, crispy smoked bacon and pea pod oil.

ou

Cochon fondant | Morilles | Écrasé de pommes de terre | Ail des Ours

Poitrine de cochon confite 12h puis grillée sur la peau, crème de morilles, écrasé de pommes de terre à l'ail des ours.

Tendered pork | Morel mushrooms | Mashed potatoes | Wild garlic

Confit pork belly (12 hours) then grilled skin-side down, morel cream, crushed potatoes with wild garlic.

DESSERTS

Fraises | Gâteau de Savoie | Fleur de Lait

Biscuit de Savoie traditionnel, soupe de fraises à la verveine et crème montée à la fleur de lait.

Strawberries | Savoy Cake | Fleur de Lait

Traditional Savoy biscuit, strawberry soup with verben and whipped cream with fleur de lait.

ou

Pavlova | Yaourt de Brebis | Poire

Meringue légère, mousse de yaourt de brebis de la Bergerie des 2 Savoie, cœur coulant à la poire et au miel de chez nous.

Pavlova | Sheep Yogurt | Pear

Light meringue, sheep's milk yogurt mousse from the Bergerie des 2 Savoie, molten center with pear and local honey.

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.

