

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 ÉTÉ



SOIRÉE FESTIVE

—
ACCORDÉON

19h

14
JUIL



AÄLMA DILI

—
TZIGANE FESTIF

19h

21
JUIL

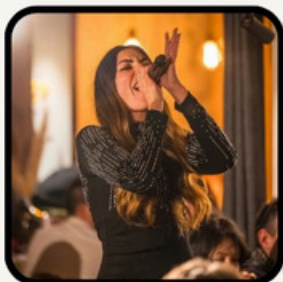


BLUES2MEN

—
BLUES

21h
30

28
JUIL



MOONTAIN

—
POP ACOUSTIQUE

21h
30

04
AOÛT



BLINDTEST

—
FESTIF

21h
30

11
AOÛT



**SOIRÉE ARGENTINE
AVEC OCAMPO**

—
DANSE SALSA ET
TANGO

21h

18
AOÛT



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 x6 10 €
Savoyard Doughnuts x 6

Planche du jardin 12 €
Garden platter

(Houmous, légumes croquants, fromage frais)
(Hummus, crunchy vegetables, fresh cheese)

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

Tomates | Brebis | Foccacia

14 €

Tomates anciennes de saison, mousse légère de fromage frais de brebis, pesto, toast de Foccacia

Tomatoes | Ewe cheese | Foccacia

Seasonal tomatoes, light ewe fresh cheese mousse, pesto, Focaccia toast.

Tataki de veau | Noix | Pickles

15 €

Veau juste saisi et marinade de soja, pickles de légumes marinés, sésame et vinaigrette à l'huile de noix

Veal tataki | Nuts | Pickles

Pan-seared veal with soy marinade, pickled vegetables, sesame, and walnut oil dressing

Ceviche d'omble chevalier | Myrtille | Jalapenos

16 €

Ceviche d'omble chevalier marinée aux agrumes, herbes aromatiques, purée de patate douce et piments doux Jalapenos.

Arctic char ceviche | blueberry | Jalapenos

Arctic char ceviche marinated with citrus, aromatic herbs, sweet potato purée, and mild Jalapeno peppers.

Entrée du moment

Voir ardoise

Starter of the day

LES PLATS

Our meals

Suprême de volaille fermière | Aubergines | Pomme de terre confite

28 €

Suprême de volaille fermière rôtie, purée d'aubergine, pressé de pomme de terre confite, jus de volaille à la sauge.

Roasted farm chicken | Eggplant | Pressed potatoes -

Roasted farm chicken breast, eggplant purée, pressed candied potato, chicken jus with sage.

Truite de la Giettaz | Légumes de saison | Crème de courgettes

30 €

Truite du Haut Val d'Arly, gnocchi maison, légumes de notre de notre jardin, crème de courgettes

Trout from La Giettaz | Seasonal Vegetables | Zucchini Cream -

Trout from the Upper Val d'Arly, homemade gnocchi, vegetables from our garden, zucchini cream.

Raviole | Epinards | Fromage de Brebis

24 €

Ravioles ouvertes au fromage de brebis, épinards et herbes fraîches, émulsion à l'eau de tomates

Ravioli | Spinach | Ewe Cheese -

Open ravioli with Ewe's cheese, spinach, and fresh herbs, tomato water emulsion

Plat du moment

Voir ardoise

Main dish of the day

LES DESSERTS

Our desserts

Abricots | Crème d'amandes | Glace yaourt 13 €

Amandine, abricots rôti au romarin, gel au serpolet servi avec une glace au yaourt de Savoie

Apricot | Almond cream | Yogurt ice cream

Roasted apricot amandine with rosemary, thyme jelly served with Savoie yogurt ice cream

Sablé Breton | Fruits rouge | Reine des prés 13 €

Généreuse tartelette, fruits rouge et crème mascarpone à la reine des prés

Breton Shortbread | Red Fruits | Meadowsweet

Generous tartlet, red fruits, and mascarpone cream with meadowsweet.

Crèmeux Chocolat | Crumble | Glace noisette grillée 13 €

Crèmeux de chocolat sur un crumble noisette accompagné d'une boule de glace noisette.

Chocolate Creamy Dessert | Crumble | Roasted Hazelnut Ice Cream

Chocolate cream on a hazelnut crumble served with a scoop of hazelnut ice cream.

Dessert du moment

Voir ardoise

Dessert of the day

Assiette de Fromages 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

Tomates | Brebis | Foccacia

Tomates anciennes de saison, mousse légère de fromage frais de brebis, pesto, toast de Foccacia

Tomatoes | Ewe cheese | Foccacia-
Seasonal tomatoes, light ewe fresh cheese mousse, pesto, Focaccia toast.

ou

Tataki de veau | Noix | Pickles

Veau juste saisi et marinade de soja, pickles de légumes marinés, sésame et vinaigrette à l'huile de noix

Veal tataki | Nuts | Pickles
Pan-seared veal with soy marinade, pickled vegetables, sesame, and walnut oil dressing

PLATS

Truite de la Giettaz | Légumes de saison | Crème de courgettes (+3 Euros)

Truite du Haut Val d'Arly, gnocchi maison, légumes de notre de notre jardin, crème de courgettes

Trout from La Giettaz | Seasonal Vegetables | Zucchini Cream -
Trout from the Upper Val d'Arly, homemade gnocchi, vegetables from our garden, zucchini cream.

ou

Suprême de Volaille Fermière | Aubergines | Pomme de terre confite

Suprême de volaille fermière rôtie, purée d'aubergine, pressé de pomme de terre confite, jus de volaille à la sauge.

Roasted farm chicken | Eggplant | Pressed potatoes -
Roasted farm chicken breast, eggplant purée, pressed candied potato, chicken jus with sage.

DESSERTS

Abricots | Crème d'amandes | Glace yaourt

Apricot | Almond cream | Yogurt ice cream

Apricot | Almond cream | Yogurt ice cream
Roasted apricot amandine with rosemary, thyme jelly served with Savoie yogurt ice cream

ou

Sablé Breton | Fruits rouge | Reine des prés

Généreuse tartelette, fruits rouge et crème mascarpone à la reine des prés

Breton Shortbread | Red Fruits | Meadowsweet
Generous tartlet, red fruits, and mascarpone cream with meadowsweet.

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.

