

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

AUTOMNE – HIVER



PLOOKS

REPRISES POP ROCK

22h

19
SEPT



SAGIMA

SOUL-FUNK

22h

17
OCT



MYSTERY MACHINE

ROCK N' POP N' ROLL

22h

21
NOV



MAFIA ROCK

POP ROCK

22h
30

31
DEC



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 €
Savoie 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

Terrine du Toi du monde | Crudités | Moutarde à l'ancienne 14 €
Terrine maison servie avec des crudités croquantes et une crème à la moutarde douce.

Le Toi du Monde Terrine | Crunchy Vegetables | Mustard
Homemade terrine served with crunchy seasonal vegetables and a smooth mustard cream.

Velouté de champignons | Oeuf parfait | Lard Croustillant 15 €
Champignons de saison en velouté, lard croustillant et œuf parfait au jaune coulant.

Mushroom Velouté | Perfect Egg | Crispy Bacon
Seasonal mushrooms in a smooth velouté, crispy bacon and a perfect egg with a runny yolk.

Truite fumée de la Giettaz | Blinis au sarrasin | Crème acidulée 16 €
Truite fumée de La Giettaz, blinis moelleux et crème légère acidulée aux herbes.

La Giettaz smoked Trout | Buckwheat Blinis | Tangy Cream
Smoked trout from La Giettaz, soft buckwheat blinis and a light herbed tang cream.

Entrée du moment

Voir ardoise
Starter of the day

LES PLATS

Our meals

Pluma de porc grillée | Légumes braisés | Champignons | Jus réduit 28 €

Pluma de porc grillée, légumes du jardin braisés et champignons de saison, accompagnés d'un jus de viande réduit et corsé.

Grilled Pork Pluma | Braised Garden Vegetables | Mushrooms | Reduced Jus
Grilled pork pluma served with braised garden vegetables and seasonal mushrooms, finished with a rich, deeply flavoured reduced meat jus.

Omble chevalier à la Grenobloise | Siphon Pommes de terre | Carottes glacées au miel d'ici 30 €

Omble chevalier rôti, beurre noisette aux câpres et citron, accompagné d'une purée de pommes de terre légère et de carottes fanes glacées au miel du Toi du Monde.

Grenobloise-Style Arctic Char | Potatoe espuma | Honey-Glazed Carrots
Roasted Arctic char with caper and lemon brown butter, served with a warm potatoe espuma and young carrots glazed with honey from Le Toi du Monde.

Crozets de sarrasin au Beaufort | Courge rôtie | Noix d'ici 24 €

Crozets de sarrasin crémeux au Beaufort, courge rôtie et noix de notre verger torréfiées.

Savoy Crozets with Beaufort | Roasted Squash | Local Walnuts
Creamy buckwheat crozets with Beaufort cheese, roasted squash and walnuts from our orchard.

Plat du moment

Voir ardoise
Main dish of the day

LES DESSERTS

Our desserts

Pomme & Myrtille | Crumble noisette | Glace Fleur de Lait

11 €

Pomme d' Ugine fondante et myrtilles sous un crumble croustillant à la noisette, accompagnées d'une glace douce au lait.

Hazelnut Crumble | Apple & Blueberry | Milk Ice Cream

Tender Ugine apples and blueberries topped with a crisp hazelnut crumble, served with smooth, delicate milk ice cream.

Crème renversée Vanille | Chantilly Tonka | Caramel

11 €

Crème renversée à la vanille, crème légère à la fève de tonka, caramel gourmand et éclats de noisettes.

Vanilla Flan | Tonka Bean Chantilly | Caramel

Silky vanilla flan, light Tonka bean whipped cream, caramel and roasted hazelnut pieces.

Brioche perdue | Caramel au beurre noisette |

12 €

Crème mascarpone

Brioche moelleuse et dorée, nappée d'un caramel au beurre noisette et servie tiède avec une crème onctueuse au mascarpone.

French Toast Brioche | Brown Butter | Mascarpone Cream

Warm, golden brioche French toast, drizzled with brown butter and served with a smooth mascarpone 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

Terrine du Toi du monde | Crudités | Moutarde à l'ancienne

Terrine maison servie avec des crudités croquantes et une crème à la moutarde douce.

Le Toi du Monde Terrine | Crunchy Vegetables | Wholegrain Mustard

Homemade terrine served with crunchy seasonal vegetables and a smooth wholegrain mustard cream.

ou

Velouté de champignons | Oeuf parfait | Lard Croustillant

Champignons de saison en velouté, lard croustillant et œuf parfait au jaune coulant.

Grilled Pork Pluma | Braised Garden Vegetables | Mushrooms | Reduced Jus

Grilled pork pluma served with braised garden vegetables and seasonal mushrooms, finished with a rich, deeply flavoured reduced meat jus.

PLATS

Pluma de porc grillée | Légumes braisés | Champignons | Jus réduit

Pluma de porc grillée, légumes du jardin braisés et champignons de saison, accompagnés d'un jus de viande réduit et corsé.

Trout from La Giettaz | Seasonal Vegetables | Zucchini Cream -

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

ou

Omble chevalier à la Grenobloise | Siphon Pommes de terre | Carottes glacées au miel d'ici (+3 euros)

Omble chevalier rôti, beurre noisette aux câpres et citron, accompagné d'une purée de pommes de terre légère et de carottes fanes glacées au miel du Toi du Monde.

Grenobloise-Style Arctic Char | Potatoe espuma | Honey-Glazed Carrots

Roasted Arctic char with caper and lemon brown butter, served with a warm potatoe espuma and young carrots glazed with honey from Le Toi du Monde.

DESSERTS

Pomme & Myrtille | Crumble noisette | Glace Fleur de Lait

Pomme d' Ugine fondante et myrtilles sous un crumble croustillant à la noisette, accompagnées d'une glace douce au lait.

Hazelnut Crumble | Apple & Blueberry | Milk Ice Cream

Tender Ugine apples and blueberries topped with a crisp hazelnut crumble, served with smooth, delicate milk ice cream.

ou

Crème renversée Vanille | Chantilly Tonka | Caramel

Crème renversée à la vanille, crème légère à la fève de tonka, caramel gourmand et éclats de noisettes.

Vanilla Flan | Tonka Bean Chantilly | Caramel

Silky vanilla flan, light Tonka bean whipped cream, caramel and roasted hazelnut pieces.

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.

