



Nos fournisseurs et nous-mêmes sommes des artisans soucieux de la qualité. Nous achetons les produits bruts que nous transformons. Nous utilisons dans la mesure du possible des produits de jardin et de pleine terre. Pâtes, crozets, poissons fumés, une partie des charcuteries, etc... sont élaborés sur place.

Corest : Produits Italiens et Espagnols de petits artisans.

Maison Masse (Lyon) : Foie gras et magret de canard IGP des Landes, Truffes.

Marie Luxe (Rennes) : Mareyeur en Bretagne, produits achetés directement à la criée, et livrés dans les 24H, poissons sauvages et de ligne, pêche de « Petit Bateau ».

Agriviandes (Aveyron) : Veau, cochons « Capelin » « Monts Lagast », bœuf, volailles et agneau.

Maison Mieral : Volailles de la Bresse.

Cacaofèvier « Michel Cluizel » : Fabrication artisanale de chocolat pur beurre de cacao, sans soja, ni arômes ajoutés.

Terre Azur : Primeur, poissons de région.

Maulet Primeur : Primeur à St Pierre en Faucigny.

Production artisanale familiale du Chef : Paprika et piment type « Espelette », haricots secs, courges, tomates (pour eau et purée) du jardin.

Tartuffimorra (truffes blanches).

Effetre (Pecorino, truffes « Bianchetto »).

Yves Vernaz (Morilles).

Fromagerie Royer : Affineur à Thonon.

Rey Fromages, Coopérative Laitière de Flumet.

Chèvrerie de La Pierre à Laya : Production locale située à Arâches.

GAEC de Ballancy, Ferme Navillod : Producteur local.

Horaires de service :

Petit-Déjeuner	7h30 à 10h00
Déjeuner	12h00 à 14h00
Dîner	19h15 à 21h30
Le lundi	Fermeture hebdomadaire sauf jours fériés.

La liste des allergènes susceptibles d'entrer dans la composition de nos plats est à votre disposition sur demande. (Imprimée à la demande)

Service compris T.T.C



Menu Surprise du Chef à 100€

*(Pour l'ensemble de la table, jusqu'à 21h, pas de menu végétan ou végétarien)
(Boissons non comprises)*

Snacking

(À l'apéritif, en entrée à partager ou en collation)

Planche de Saucisson du Pays. 12 €

Terrine « maison » de Campagne, Porc de l'Aveyron, « Monts Lagast ». 15 €

Rillettes « maison » de Porc de l'Aveyron « Monts Lagast ». 14 €

Viande Séchée des Alpes. 20 €

Assiette Ibérique. 28 €

Épaule Iberique 100 % Bellota, lomo, chorizo.

Boîte de Petites Sardines « Ramon Pena » à l'Huile d'Olive. 12 €

Acras de Cabillaud, Guacamole. 20 €

Entrées

Foie Gras de Canard, Artichauts. 21 €

Crème d'artichauts 'Camus', foie gras de canard poêlé.

Poissons Fumés 'Maison'. 20 €

Saumon 'Bömlö', lotte pochée, beurre frais à l'aneth, yaourt grec au citron vert.

12 Escargots 'Des Sarradelles' (Thierry Ollitrault). 18 €

« Traditionnel » escargots au beurre d'ail et persil.

*Mesclun de Chez Jean Luc et Cécile Raillon aux copeaux de parmesan Reggiano.
16 €*

Bisque de Langoustines. 18 €

Servi avec rouille et croutons.

Pâtes et Risotti, Seconds Plats

« Risotto » de crozets faits par le Chef, Ris de Veau. 49 €
Au parmesan Reggiano, ris de veau et jus.

Risotto 'Carnaroli', Gambas. 40 € (possible sans ail, ni piment)
Gambas poêlées à l'huile d'olive, ail et piment doux 'Goria' des Rosiers sur Loire, risotto aux pistils de safran et parmesan 'Grana Padano'.

Poissons et Crustacés

(Huile d'olive 'Alex Munoz')

Cabillaud Côtier. 46 €

Filet grillé, girolles du « Grand Massif » au jus, sauce citron, pommes écrasées « dauphinoise ».

'Ramen' de Langoustines, Crevettes « Bleu » de Nouvelles Calédonie. 46 €
Langoustines et crevettes, légumes croquants dans un bouillon des têtes, grosse pâte fraîche faites par le chef.

Thon 'Albacore'. 49 €

Grillé « saignant », au jus de veau tranché, mousseline de marrons, morilles au jus et gratin dauphinois.

Lotte de l'Atlantique. 46 €

Lotte rôtie, coulis tomates/pimientos, « chorizo frais » maison. (Non piquant le chorizo), pommes 'Délicatesse' aux olives 'Taggiasches' d'Italie.

Le Grill « Charcoal »

Servi avec pommes frites, mélange de 5 salades de chez Cécile de Jean-Luc Raillon et sauce béarnaise.

Côte de Bœuf 'Herdshire' (UK). 52 €/personne

Côte pour 2 personnes

Magret de Canard Fermier de la Ferme 'Puntoun' (Gers). 46 €

Côte de Veau Français. 45 €

Côte Épaisse de Cochon 'Monts Lagast' (Aveyron). 42 €

Fromages

Assiette de fromages affinés de la région.

Petite (3 fromages). 19 €

Grande à partager (5 fromages et plus). 25 €

Desserts

(Chocolaterie Cluizel : Cacaofèvier propriétaire d'une partie de ses plantations, certaines bio, chocolat sans lécithine de soja, entreprise familiale)

Sorbet arrosé. 20 €

(Maitre Artisan Glacier « Glace des Alpes »)

- **Framboise, eau de vie Framboise**
- **Citron, Vodka**
- **Chartreuse verte, Chartreuse verte « Les Pères Chartreux »**
- **Glace Vanille, Rhum Vieux**
- **Poire, eau de vie Poire**

Soupe de Framboises. 18 €

Matafan aux Pommes. 22 €

Matafan aux Pommes Flambé au Calvados. 28 €

*Crêpe soufflée caramélisée aux pommes, sauce et crème glacée caramel beurre salé.
(15 minutes sont nécessaires pour la caramélisation et la cuisson)*

Chocolat Noir de Plantation 'Riachuelo' 72%. 18 €

« Fondant », morceaux à la noisettes, crumble, meringue, copeaux et coulis de chocolat lait 52%.

« Tiramisu » Caramel beurre salé/Marrons. 16 €

« Mousse » mascarpone, biscuit cuillère, sauce caramel au beurre et fleur de sel de Guérande, mousseline de marrons.

. Citron Vert « Mojito » Virgin. 16 €

Citron Vert « Mojito », Rhum Blanc de la Martinique 'Saint James'. 26 €

Crémeux et glace « maison » citron vert/menthe.

Citron/Framboises/Cassis 16 €

Crémeux et glace maison au citron, framboises, coulis de cassis de bourgogne.

« Cheesecake », Rhubarbe du Jardin, Fraises. 16 €

Rhubarbe pochée et fraises, cheesecake.

Spécialités savoyardes

Fondue Traditionnelle Savoyarde : 2 personnes (400g).**32 €/personne**
1 personne (300g).**36 €**

Raclette Traditionnelle Savoyarde. **42 €/pers.** (servie pour deux pers.)
Tomme de Savoie, pommes de terre, jambon cru de Parme, charcuterie.

Pela des Aravis. **37 €**

Pommes de terre sautées aux oignons, reblochon laitier, salade, jambon cru de Parme.

Brasserie, Enfants, Collations

Steak haché du boucher grillé, pommes frites. **19 €**
(Bœuf Français)

Burger des Servages, pommes frites. **25 €**
(Haché de bœuf français 180 gr, tomate, tomme de Savoie, 2 sauces)

« Tenders » de Poulet français, Pommes frites. **14 €**

Risotto Carnaroli aux pistils de Safran et Parmesan « Grana Padano ». **18 €**

Desserts menu enfant. **8 €**

Petite soupe de framboises, glace et sorbets.

Cône : fraise, chocolat ou vanille.