



Nos fournisseurs et nous même sommes des artisans soucieux de la qualité. Nous achetons les produits bruts, que nous transformons, Nous utilisons dans la mesure du possible, les produits de jardin et 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 qui sont produits au jardin

Tartuffimorra (truffes blanches)

Effetre (Pecorino, truffes 'Bianchetto')

Yves Vernaz (Morilles)

Fromagerie Boujon : 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 pour les déjeuners sauf jours fériés et vacances scolaires

Dîner, uniquement spécialités sur réservation.

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



Snacking

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

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

Viande séchée des Alpes. 20 €

Assiette Ibérique. 28 €

Épaule Ibérique 50 % bellota, Lomo, chorizo.

Assiette de Charcuterie Savoyarde Artisanale (Bons en Chablais). 24 €

Noix de Jambon, Filet de porc, échine de porc séchée, lard à l'ancienne fumé.

Boîte de petites Sardines 'Ramon Pena' à l'huile d'olive. 12 €

Acras de Cabillaud, Guacamole. 20 €

Entrées

Foie Gras de Canard Poêlé. 26 €

« Cappuccino » de haricots, de type tarbais, à l'huile de truffe blanche, foie gras poêlé.

Saumon Fumé 'Maison', Asperges Violette des Landes. 20 €

Saumon 'Bömlo', asperges, sauce citron, œufs de saumon et jeunes pousses.

Escargots 'Des Sarradelles' (Thierry Ollitrault). 20 €

9 Escargots, crème de pomme de terre à l'huile d'ail et persil, chips d'ail 'éléphant'.

Mesclun de Chez Jean Luc et Cécile Raillon aux Copeaux de Parmesan Reggiano. 18 €

Lotte et Burratina d'Italie. 21 €

Carpaccio de lotte pochée et marinée au sumac, Burratina, jus de tomates aux petits légumes et citron, copeaux de poutargues.

« Vitello Tonato » à Ma Façon. 22 €

Carpaccio de noix de veau de l'Aveyron poché, émincé de thon 'albacore', huile d'olive au citron vert, échalotes, câpres et herbes.

Poissons et Crustacés, Pâtes et Risotto

(Huile d'olive Alex Munoz)

« Risotto » de crozets faits par le Chef, Giroles 'du Grand Massif'. 39 €
Au parmesan Reggiano et jus de veau.

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'.

Crevettes 'Bleu' de Nouvelles Calédonie. 47 €
Poêlées au beurre de crustacés, raviole ouverte de brousse de brebis bio aux épinards, crème de purée de truffes 'Bianchetto' d'Italie au parmesan reggiano.

Cabillaud Côtier. 44 €
Grillé à l'huile d'olive, soupe de poissons, pommes écrasées façon « aioli », croutons.

Asperges Vertes des Landes. 39 €
Croquantes, crème de purée de truffes 'Bianchetto' d'Italie au parmesan reggiano ? lard à l'ancienne grillé.

Barbue Côtier. 42 €
Grillé, « eau de tomates » de jardin à l'huile d'olive condimentée aux cébettes, citron et tomates séchées ; risotto 'Carnaroli' nature.

Le Grill 'Charcoal'

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

Noix d'Entrecôte de Bœuf « Aberdeen Angus » (UK). 54 €
Environ 300 gr

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

Côte de Veau Français. 47 €

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

« Tournedos » d'Agneau de l'Aveyron (France). 48 €

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.

Gratin de Crozets aux Sarrasins, Jambon cru de Parme et Tomme de Montagne. 25 €

Brasserie, Enfants, Collations

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

Pâtes Fraîches à la bolognaise de Bœuf Français, fromage râpé. 25 €

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 enfant.

Petite soupe de framboises 8 €

ou boules de glace

– 1 boule 4€

– 2 boules 7€

(citron, framboise, poire, vanille, café)

Fromages

*Assiette de fromages de la région affinés. Petite (3 fromages). 19 €
Grande à partager (5 fromages et plus). 25 €*

Desserts

(Chocolaterie Cluizel : Cacaofévier 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**

Soupe de Framboises. 18 €

Crème Brûlée à la vanille. 14 €

Matafan aux Pommes. 22 €

Matafan aux Pommes Flambé au Calvados. 28 €

*Crêpe soufflée caramélisée aux pommes, crème glacée à la vanille.
(15 minutes sont nécessaires pour la caramélisation et cuisson)*

Fraises 'Gariguettes', Pistache. 20 €

« Chou » de crème 'Diplomate' à la pistache, fraises, crumble.

« Baba Bouchon », Fruits Exotique. 22 €

*Baba, rhum vieux 'Saint James' de la Martinique, ananas caramélisés, sauce ananas,
« crumble » noix de coco.*

Citron/Vanille/Cassis 16 €

Crémeux citron, glace vanille, coulis de cassis de bourgogne, biscuit sablé.

Chocolat au Lait 'Kayambe' 45 %. 20 €

*« Mousse » chocolat au lait, feuilletage cacao, crumble praliné à la noisette, copeaux,
biscuits et sauce chocolat noir.*