

*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

<b>Horaires de service</b> :	Petit-Déjeuner	7h30 à 10h00
	Déjeuner	12h00 à 14h00
	Dîner	19h15 à 21h30
	Le lundi	Déjeuner, fermeture hebdomadaire sauf jours

fériés.

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)

**Planche de Saucisson du Pays. 12 €**

**Terrine « maison » de Campagne, (porc élevé par J-C. Navillod). 14 €**

**Rillettes « maison » de porc (élevé par J-C. Navillod à Ballancy). 14 €**

**Rillettes d'Omble Chevalier du Léman. 14 €**

**Viande séchée des Alpes. 20 €**

**Assiette Ibérique Bellota. 26 €**

*Épaule (100 % bellota), Lomo, chorizo.*

**Boite de Petites Sardines 'Ramon Pena' à l'huile d'olive. 12 €**

**Acras de Cabillaud, guacamole. 20 €**

**Caviar Oscietre 'Prestige' de Kaviari (30 gr). 90 €**

**Huitres 'Gillardeau' N°5. 26 € les 6**

## **Entrées**

**Crevettes « Bleu » de Polynésie Française, Bisque de Langoustine. 24 €**

*Tempura de crevettes, bisque de langoustines, croutons, aioli.*

**Saumon 'Bömlo', Bar de Ligne. 22 €**

*Saumon fumé maison, bar mariné à la baie de genièvres et gin, blinis, ricotta et mascarpone au citron, coulis de raves.*

**Joues et Queues de Bœuf Français, Escargots. 22€**

*Escargots au beurre et huile de truffes blanches, effiloché de bœuf, mousseline pommes de terre et poireaux, chips d'ail 'Éléphant'.*

**« Vitello » et Foie Gras de Canard. 24 €**

*Carpaccio de filet de veau poché, ballottine de foie gras, champignons du pays marinés.*

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

**Feuilleté de terrine de 'Beaufort', Jambon Cru de Parme. 19 €**

## **Pâtes et Risottis**

**Girolles du « Grand Massif ». 32 €**

*« Risotto » de crozets au parmesan reggiano, poêlée de girolles, jus de veau. (Crozets aux sarrasins faits par le chef)*

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

**Risotto Carnaroli à la truffe 'Tuber Melanosporum'. 32 €**

## **Poissons et Crustacés**

*(Huile d'olive de Moulin Serracopriolla de production familiale, nord des Pouilles en Italie)*

### **Risotto 'Carnaroli', Gambas. 38 € (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'.*

### **Cabillaud Côtier. 46 €**

*Filet grillé, sauce « bourride », fricassée de légumes croquants, pommes écrasées à l'huile d'olive.*

### **Noix de Coquilles Saint Jacques. 44 €**

*Grillées à l'huile d'olive, mousseline de châtaignes légèrement vanillée, jus tranché à l'huile d'olive, céleri et salsifis.*

### **Bar de Ligne. 51 €**

*Filet grillé, condimenté à l'huile d'olive, olives 'Taggiasches' d'Italie et citron vert, « royale » carottes/panais et « lard » du bar fumé, pommes écrasées « dauphinoise ».*

### **Ormeaux de Bretagne, Caviar 'Osciètre' (Kaviari). 44 €**

*Ormeaux justes snackés au caviar, mousseline de carottes/céleri.*

## **Viandes**

### **Côte de Veau Français. 49 €**

*Grillée au jus, « pizzetta » à la truffe 'tuber Melanosporum', bacon maison et Éryngii.*

### **Cochon 'Monts Lagast' en Aveyron. 42 €**

*Côte grillée, farce à la sauge, purée pommes/coings, canneberges, gratin dauphinois.*

### **Ris de Veau Français, Foie Gras de Canard. 49 €**

*« Cappuccino » de haricot cocos type 'Tarbais' à l'huile de truffe blanche et jus de veau, ris de veau et foie gras poêlés.*

## **Le Grill 'Charcoal'**

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

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

*Côte pour 2 personnes*

### **Noix d'Entrecôte de Bœuf « Aberdeen Angus » (UK). 51 €**

*Environ 300 gr*

### **Magret de Canard Fermier de la Ferme 'Bauyssou' (Aveyron). 46 €**

# Fromages

*Assiette de fromages de la région affinés. 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, Poire Williams**

**Soupe de Framboises. 18 €**

**Crème Brûlée à la vanille. 20 €**

**Matafan aux Pommes. 22 €**

**Matafan aux Pommes Flambé au Calvados. 27 €**

*Crêpe soufflée caramélisée aux pommes, glace vanille.*

*(15 minutes sont nécessaires pour la caramélisation et cuisson)*

**« Liégeois » Chocolat Noir ' de Plantation Brésilienne 'Riachuelo' 70%. 20 €**

*Crémeux chocolat noir, chantilly/mascarpone à la vanille, copeaux chocolat noir.*

**« Mont Blanc » Réinterprété. 20 €**

*Purée de châtaignes, dacquoise et amandes caramélisées, chantilly/mascarpone, caramel vanille.*

**Citron Vert/Chartreuse Verte 'Les Pères Chartreux'. 20 €**

*« Bombe » glacée chartreuse verte et citron vert, coulis de myrtilles sauvages.*

**Tarte au Citron « Autrement ». 20 €**

*Crème citron, chantilly/mascarpone, meringue, biscuit sablé, léger coulis de cassis d'Isère.*

**Chocolat Lait de Plantation Brésilienne 'Riachuelo' 51% et Chocolat « Bio » Grand Cru 'San Martin' 70% (Pérou). 20 €**

*« Fondant » chocolat noir du Pérou et gianduja « cœur de noisettes », crémeux chocolat au lait, copeaux chocolat, amandes caramélisées.*

## **Spécialités savoyardes**

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

**Raclette Savoyarde. 42 €/pers.** (servie pour deux pers)  
Tomme de montagnarde du Val d'Arly, pommes de terre, jambon cru de Parme,  
Jambon cuit de porc gascon, charcuterie italienne.

**Pela des Aravis. 37 €**  
Pommes de terre sautées aux oignons, reblochon laitier de Bogève, salade, jambon  
cru de Parme.

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

## **Brasserie, Enfants, Collations**

**Bisque de Langoustines. 19 €**  
Servi avec croutons, fromage râpé et aioli.

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

**Aiguillettes de Poulet français panés aux corn flakes, Pommes frites. 16 €**

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

**Pâtes Fraîches d'Italie à la bolognaise de Bœuf Français, fromage râpé. 25 €**

**Desserts Menu enfant. 8 €**  
Petite soupe de framboises, Cônes 'Xtreme' vanille, fraise ou chocolat.