



*Concilier modernité et tradition, c'est le défi que nous avons voulu relever en créant le Toi Du Monde en 2019. De cette ferme familiale de 1886 typique du Val d'Arly, nous avons conservé toute la structure et les matériaux d'époque. Grâce à l'association de nombreuses technologies innovantes, nous en avons fait un bâtiment neutre en carbone.*

*Côté cuisine, c'est le goût qui guide la création de nos plats, tous faits maison et réalisés à partir de produits frais. La majorité des légumes provient de notre potager, viandes et fromages sont produits par nos voisins agriculteurs...*

*Cette alchimie entre Terroir et Innovation a été récompensée par le Gault et Millau 2024.*



*Tableau des allergènes disponibles sur demande*

# Nos producteurs Locaux

*Nous faisons le maximum pour sélectionner nos fournisseurs à moins de 50 kms....*

Le Toi du Monde : Légumes, bœuf, truite, jambon fumé, saucisson fumé, miel, noix

Coop de Flumet : Reblochon, fondue, Fromages en planche

Caves d'affinage de Savoie (Rognaix) : Fromages à la carte

GÆC Des 2 Savoie (Flumet) : Fromages de brebis

Maison Baud (Villaz) : Jambons, coppa

Charcuterie Grosset (Flumet) : Saucissons

GÆC du Mont Charvin (Ugine) : Pommes, Poires, Jus

Philippe Grisard, Cave de Cruet : Vins de Savoie

# *A partager pour l'apéritif ...*

<i>Assiette de Jambon Fumé Maison</i>	<i>15 Euros</i>
<i>La planche de charcuterie de Savoie (Maison Baud 74)</i> <i>(Jambon cru 9mois, Jambon Blanc, Coppa)</i>	<i>16 Euros</i>
<i>La planche de fromages de Savoie (Coopérative de Flumet)</i> <i>(Tomme de Savoie, Beaufort, Bleu, Reblochon)</i>	<i>16 Euros</i>
<i>La planche Mixte</i> <i>Assortiment de charcuteries et fromages</i>	<i>18 Euros</i>
<i>Le demi-reblochon gratiné et ses toasts à l'ail</i>	<i>17 Euros</i>
<i>Tempura de fleurs de courgettes du jardin (selon arrivage)</i>	<i>14 Euros</i>

# *La Carte :*

## *Les Entrées*

### *La Terrine de Jarret de Cochon et Hareng Fumé : 14 Euros*

*Cochon demi-sel de la maison Baud, Gelée au Génépi, condiment graine de moutarde et toast de pain de campagne.*

### *Les Tomates Anciennes : 14 Euros*

*Multicolores, en tarte Tatin, salade du jardin et huile d'herbes.*

### *L'Œuf Parfait : 14 Euros*

*Cuit à 63° pendant une heure, velouté de courgettes du jardin, petits croutons, crispy de lard Maison et son jus réduit.*

### *Les Poivrons Rouges : 17 Euros*

*Grillés au barbecue puis marinés en persillade et vinaigrette acidulée, râpé de tomme de brebis de la Ferme des 2 Savoie, et voile de poitrine fumé maison.*

## *Les Plats :*

### *La Joue de Porc : 28 Euros*

*Braisée 24 heures à la bière brune de Savoie et miel de nos ruches,  
pommes de terre du jardin et carottes au jus réduit.*

### *Le Poisson du moment : 29 Euros*

*Servi avec une compotée de haricots Tarbais, tomates du jardin et chorizo  
Jus de viande et crème de balsamique maison.*

### *Les côtelettes d'Agneau : 36 Euros*

*Grillées minutes, aubergines au chèvre frais de Savoie, jus acidulé et caviar d'aubergines  
coupé au couteau.*

### *La Truite de notre vivier : 34 Euros*

*A la Grenobloise (câpres, persil frais, beurre et citron), garniture du moment.*

### *Le Risotto : 26 Euros*

*Selon l'humeur de la Cheffe SG.*

## *Les Desserts :*

### *Le Soufflé Glacé : 13 Euros*

*A la Chartreuse, figues et noix.*

### *Le Riz au lait Crémeux : 12 Euros*

*A la Reine de Prés cueillie par nos soins, compotée de fruits du moment.*

### *La Mousse au Chocolat : 12 Euros*

*Et fleur de sel, cœur coulant Dulce.*

### *Le cookie XXL : 24 Euros*

*A partager, cuit minute, chocolat et noix de Pécan,  
confiture de lait maison, glace vanille - Pécan.*

### *Le Fromage : 15 Euros*

*Assortiment de 5 références de Savoie mêlant brebis (bergerie des 2 Savoie)  
et vache (cave d'affinage de Savoie), confiture maison.*

# Menu à 39 Euros

Entrée / plat / fromage ou dessert

## Entrées

### *La Terrine de Jarret de Cochon et Hareng Fumé*

*Cochon demi-sel de la maison Baud, Gelée au Génépi, condiment graine de moutarde et toast de pain de campagne.*

*Ou*

### *L'Œuf Parfait*

*Cuit à 63° pendant une heure, velouté de courgettes du jardin, petits croutons, crispy de lard Maison et son jus réduit.*

## Les Plats :

### *La Joue de Porc*

*Braisée 24 heures à la bière brune de Savoie et miel de nos ruches, pommes de terre du jardin et carottes au jus réduit.*

*Ou*

### *Le Poisson du moment (+4 Euros)*

*Servi avec une compotée de haricots Tarbais, tomates du jardin et chorizo Jus de viande et crème de balsamique maison.*

## Desserts :

### *Le Riz au lait Crémeux*

*A la Reine de Prés cueillie par nos soins, compotée de fruits du moment.*

*Ou*

### *Le Soufflé Glacé*

*A la Chartreuse, figues et noix,*

*Ou*

### *Le Fromage (+ 3€)*

*Assortiment de 5 références de Savoie mêlant brebis (bergerie des 2 Savoie) et vache (cave d'affinage de Savoie), confiture maison.*

## *Le Coin Savoyard :*

*La fondue savoyarde et salade verte : 26 Euros/personne  
(Minimum 2 personnes)*

*La fondue savoyarde à la truffe d'été et salade verte : 31 Euros/ personne  
(Minimum 2 personnes)*

## *Pour nos p'tits épicuriens*

*Plat, dessert : 17 Euros (Jusqu'à 12 ans)*

## *Les plats :*

*Croque-Monsieur ou Poulet pané maison, salade verte*

*Accompagné de...*

*Légumes ou risotto*

## *Dessert :*

*2 boules de glace au choix:*

*Menthe choco, Vanille, Citron, Chocolat, Fraise*