



Concilier modernité et tradition, c'est le défi que nous avons voulu relever en créant le Toî 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 doublement récompensée par le Guide Michelin 2021 (le Bib Gourmand pour les meilleurs rapports qualité-prix et l'Étoile Verte pour la gastronomie durable).

Plats végétariens et tableau des allergènes sont disponibles sur demande

A partager

La planche de charcuterie de Savoie (Maison Artisanale Baud, Villaz 74) : (Jambon cru 9mois, Jambon Blanc, Saucisson, Viande séchée des Alpes)	10€
La planche de fromages de Savoie (coopérative de Flumet 73) : (Tomme de Savoie, Beaufort, Bleu, Reblochon)	10€
La planche mixte : Assortiment de charcuteries et fromages	10€
Le Toum (aïoli libanais) et ses légumes croquants	10€
La boîte de sardine qualité supérieure et ses toasts :	10€

A la Carte...

Les Entrées

L'œuf parfait : 11 Euros

Salade de lentilles vertes au diot fumé de la maison Baud, velouté esau et croutons de pain.

Le Risotto : 11 Euros

Lié à la pulpe de potiron, salade de butternut, oignons rouges et huile de noix.

Les Gnocchis : 12 Euros

En fricassée, accompagnés de petits légumes de saison et crème de tomme (coopérative du val d'Arly).

La Truite : 13 Euros

De la pisciculture « Petit », fumée par nos soins, taboulé et sommités de choux-fleurs et son gel de cornichon.

Les Escargots de Magland : 14 Euros

*Poêlés au beurre d'ail des ours, finger de pied de cochon, duxelle de champignons,
crème de cèpes et huile verte.*

Les Plats

Le Cabillaud Skrei : 24 Euros

Rôti au beurre, condiments grenobloise, mousseline de panais, arancini de moule marinière sauce maracuja.

Le Cochon de Savoie : 24 Euros

L'échine en « casse-croûte », la côte cuite à basse température puis rôtie au thym, carottes multicolores confites au fenugrec et son jus.

L'Omble Chevalier : 28 Euros

Snacké à l'unilatéral, briques de légumes coriandre et gingembre, écrasé de patates douces et son jus brun.

Le Bœuf Charolais : 29 Euros

Le faux filet (environ 220g), mille-feuille de céleri, pomme et butternut, confit d'oignons et son jus.

Le Veau : 32 Euros,

Le quasi cuit basse température, langoustines snackée, ail confit, jus brun de carcasses, purée de pommes de terre au beurre fumé.

Les Desserts

La Poire : 09 Euros

Confite au vin chaud, sablé façon tartelette amandine, crème au mascarpone et guimauve au vin chaud.

La Verrine Tatin : 09 Euros

Crèmeux d'un tiramisu, sablé breton, pommes de Savoie caramélisées à la cannelle.

La fondue au chocolat : 10 euros /pers

(Minimum 2 personnes)

Parfumée au foin, fruits frais, madeleine et financier maison, guimauve maison au génépi.

Le Mystère : 11 Euros

Le dessert signature du chef

Le Brownie : 12 Euros

Au chocolat Inaya et noix de Macadamia, crème anglaise au café torréfié et sa glace au yahourt.

Le Fromage :

Le Fromage : 10 Euros

De brebis de la bergerie de 2 Savoie à Flumet, confiture maison.

Menu : 35 Euros

(Entrée / plat / fromage ou dessert)

Les Entrées :

Le Risotto

Lié à la pulpe de potiron, salade de butternut, oignons rouges et huile de noix

L'œuf parfait,

Salade de lentilles vertes au diot fumé de la maison Baud, velouté esaï et croutons de pain.

Les Plats :

Le Cabillaud Skrei,

Rôti au beurre, condiments grenobloise, mousseline de panais, arancini de moule marinière sauce maracuja.

.

Le Cochon de Savoie,

*L'échine en « casse-croûte », la côte cuite à basse température puis rôtie au thym,
carottes multicolores confites au fenugrec et son jus.*

Les Desserts :

La Poire,

Confite au vin chaud, sablé façon tartelette amandine, crème au mascarpone et guimauve au vin chaud.

La Verrine Tatin,

Crèmeux d'un tiramisu, sablé breton, pommes de Savoie caramélisées à la cannelle.

Le Fromage (supplément 2 euros)

De brebis de la bergerie des 2 Savoie, confiture maison.

Le Coin Savoyard :

La fondue savoyarde et salade verte : 24€/personne

Minimum 2 personnes

La fondue savoyarde à la truffe d'été et salade verte : 28€/personne

Minimum 2 personnes

La tartiflette façon « Tatin » et salade verte : 19 Euros

Les petits épicuriens (*Jusqu'à 12 ans*)

Plat, dessert, sirop : 15 Euros

Les plats :

Croque-Monsieur

Ou

Nuggets d'aiguillettes de poulet maison

Ou

Poisson selon arrivage

Accompagné de bougnettes

ou

écrasé de pommes de terre

ou

légumes frais

Dessert :

2 boules de glace au choix

-Vanille, Citron, Chocolat, Fraise