



De la nature éclot l'assiette.

Chère cliente, Cher client,

Depuis plusieurs générations notre maison vous propose une cuisine et un hébergement sous la nom de La Croix de Savoie & SPA. **Aujourd'hui nous avons fait le choix de donner une identité à la Table Gastronomique afin d'affirmer l'identité et les valeurs du restaurant, 'De la nature éclot l'assiette'.**

Bienvenue à la Table Gastronomique La Table des Dames.

Les dames sont à l'honneur, Dame Nature qui inspire les toujours les Dames TIRET Edwige et DUGAT Léonie pour la sublimer dans l'assiette.

Nous avons l'honneur de vous présenter une expérience gastronomique de l'inspiration de la nature laissant éclore l'assiette entièrement « Faite Maison » avec des produits de saison, bio, locaux ou du jardin d'herbes aromatiques bio.

Pour nous, en cuisine la saisonnalité des produits est essentielle & chaque saison est une richesse de la nature. Tous ces produits sont des sources d'inspiration inépuisable, nous permettent de vous les faire partager aujourd'hui.

Si notre carte vous semble courte & si l'attente vous semble longue, sachez que nous réalisons tout nous-mêmes ; **nous sommes des artisans du Goût depuis plusieurs générations.**

Par ailleurs, depuis le 1er décembre 2014 le restaurant a été récompensé du prix « Tables Distinguées Logis ».

Nous préférons manquer momentanément d'un produit à la carte, plutôt que de servir un produit de qualité inférieure.

Les viandes que nous avons sélectionné proviennent en majorité de France mais aussi de l'Union Européenne. Nous avons fait une sélection de quelques mets pour les personnes sans gluten et végétariennes ... n'hésitez pas à nous faire part de vos exigences ou allergies alimentaires à la commande.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation et vous remercie de votre confiance, en espérant vous recevoir en d'autres occasions.

Edwige TIRET & Léonie DUGAT



La carte

• LES METS D'EXCEPTION •

• LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE • 85 €

Sélectionné avec attention, reçu vivant, cuit et préparé par nos soins, servi entier et décortiqué, accompagnement au choix des Chefs.

• COEUR DE FILET WAGYU • 69 €

Accompagnement au choix des Chefs.

• LES ENTRÉES • 28.50 € OU 41 € EN PORTION PLAT DE RESISTANCE

• Os à moelle gratiné, taost de pain de 'Gaspard est dans le Pétrin', mousseline de panais, pickles de girolles, champignons poêlés

• Courge butternut en tarte, espuma au Tamié et noisettes torréfiées

• Escargots de Magland dans un oignon confit, sauce au vin rouge et émulsion verte

• Cèpe poêlé, en mousse & jaune d'oeuf cru, câpres et noisettes

(en sus au prix du menu / 14.50 € par personne)

• Farcement des Aravis

• **Entrée du marché local** à la découverte d'un produit local sublimé dans l'assiette

• LES PLATS DE RESISTANCE • 41 €

• Dos de chevreuil d'Alsace Lorraine en filet poêlé, patate douce au four, chanterelles et jus court

• Agneau du Bourbonnais confit 48h, praliné de cèpes, sabayon au beurre de cèpes, sucrose braisée

• Diots de Savoie à l'Ancienne au Vin de Savoie & Son Gratin de Crozets

• Cabillaud de l'Atlantique Nord Est en pavé, purée de céleri et sauce à l'orange

• Limande des Mers du Nord en filet, croûte de Beaufort, coques, pommes et raisins caramélisés

• **Plat du marché local** à la découverte d'un produit local sublimé dans l'assiette

• FROMAGES • 27.50 €

• Sélection de Fromage d'Olivier Peguet

• LES DESSERTS • 27.50 €

• Poire de Savoie pochée au thé épicé, brioche croustillante et glace au lait végétal

• Caramel et fruits secs en tarte, ganache au chocolat noir

• Quetsches en entremet, crème à la vieille prune, coeur à la ganache de miel et quetsches, brownie

• Myrtilles en Clafoutis

• **Dessert du marché local** à la découverte d'un produit local sublimé dans l'assiette

Les éphémères

• MENU DU MARCHÉ LOCAL • 54.50 € OU 35.50 € POUR LES ENFANTS

Amuse-Bouche - Entrée - Plat - Dessert

Le menu du marché local vous offre la découverte d'un produit local sublimé dans l'assiette qui évolue au fil des découvertes des chefs chez nos producteurs locaux.

Possibilité de découverte de ce menu en portion adaptée pour les enfants jusqu'à 12 ans.

• LE MENU SPÉCIALITÉ TRADITIONNELLE • 54.50 €

La spécialité est un plat de partage, chaque spécialité est donc servie pour 2 personnes minimum.

Amuse-Bouche - Spécialité au choix - Dessert

La Tariflette & salade verte ou la Fondue et assiette de charcuterie ou la Reblochonade et assiette de charcuterie suivi d'un Clafoutis aux Myrtilles

• LE MENU PETIT BAMBIN • 24 €

Au choix : Mini Tartiflette (sans accompagnement) ou Diot de Savoie ou Filet de Merlu

Accompagné : Ecrasé de Pomme de Terre ou Pâtes ou Mousseline de Légumes

Dessert : Yaourt Maison ou Compote de Fruits de Saison ou Glace aux Smarties



L'influence de la nature



• ENTRÉES •

OS À MOELLE

Gratiné, toast de pain de 'Gaspard est dans le Pétrin', mousseline de panais, pickles de girolles, champignons poêlés

COURGE BUTTERNUT

En tarte, espuma au Tamié et noisettes torréfiées

ESCAGROTS DE MAGLAND

Dans un oignon confit, sauce au vin rouge et émulsion verte

CÈPE

Poêlé, en mousse & jaune d'oeuf cru, câpres et noisettes

(en sus au prix du menu / 14.50 € par personne)

• PLATS DE RESISTANCE •

DOS DE CHEVREUIL D'ALSACE LORRAINE

En filet poêlé, patate douce au four, chanterelles et jus court

AGNEAU DU BOURBONNAIS

Confit 48 heures, praliné de cèpes et sabayon au beurre de cèpes, sucrose braisée

CABILLAUD DE L'ATLANTIQUE NORD EST

En pavé, purée de céleri et sauce à l'orange

LIMANDE DES MERS DU NORD

En filet, croûte de Beaufort, coques, pommes et raisins caramélisés

• FROMAGES •

SELECTION DE FROMAGES

D'Olivier Peguet

• DESSERTS •

POIRE DE SAVOIE

Pochée au thé épicé, brioche croustillante et glace au lait végétal

CARAMEL ET FRUITS SECS

En tarte, ganache au chocolat noir

QUETSCHES

En entremet, crème à la vieille prune, coeur à la ganache de miel et de quetsches, biscuit brownie

• LE MENU L'INFLUENCE DE LA NATURE • 72.50 €

• LE MENU L'INFLUENCE DE LA NATURE AVEC FROMAGE • 86 €

Certains mets de ce menu peuvent-être adaptés sans gluten ou végétarien, à préciser à la commande. Le remplacement du dessert par le fromage est possible, 6.50 € en sus.



• LES RECOMMANDATIONS DU SOMMELIER •

Choisissez de vous laissez guider par le sommelier avec un service du vin en accord avec chaque plat - 41 € (+ 9 € pour le vin avec le fromage)



La découverte des Chefs

Les Champignons d'automne



Le Menu Découverte des Chefs est une aventure gustative où l'imagination culinaire est à l'honneur. Faites-nous part de vos allergies ou préférences spéciales pour un voyage sur mesure.

Un voyage ce partage et ce menu est donc servi jusqu'à 20h pour l'ensemble des convives. Il comprend : un amuse-bouche, une entrée, un plat de poisson, un plat de viande, un fromage, une transition et un dessert.

SHITAKÉ

En carpaccio poché, crumble au pignons de pin, pomme crue

TROMPETTE DE LA MORT

En duxelle autour d'une Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc

PIEDS DE MOUTON

Poêlé, filet de féra du Lac Léman

SPARASSIS CRÉPU

Cuisiné avec un chou blanc tiède, pigeon et jus court

CHANTERELLE JAUNE

En rissole au beaufort d'été

GIROLLE

Marinée à la liqueur de pêche durant 2 mois minimum

CÈPE

Glacé au praliné

• LE MENU DÉCOUVERTE DES CHEFS • 106 €

Certains mets de ce menu peuvent-être adaptés sans gluten ou végétarien, à préciser à la commande.



• LES RECOMMANDATIONS DU SOMMELIER •

Choisissez de vous laissez guider par le sommelier avec un service du vin en accord avec chaque plat - 58 € (+ 11 € pour découvrir le fromage avec un gin)



REALISATIONS MAISON PAR LA CUISINE DU
RESTAURANT GASTRONOMIQUE LA CROIX DE SAVOIE
- PRODUITS D'EXCEPTIONS - CAVISTE -



FOIE-GRAS
SAUMON FUMÉ
TERRINES
BOCAUX
BISCUITS
CONFITURES
MIEL
HUILE D'OLIVE
VINS & ALCOOLS

...



Boutique au Restaurant Gastronomique La Croix de Savoie & SPA
Tous les jours de 9h à 13h et de 18h30 à 21h.
0.450.900.026 - www.lacroixdesavoie.fr
768 route du Pernand - 74 300 LES CARROZ