



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. **Nous avons fait le choix de donner une identité à la Table Gastronomique afin d'affirmer 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 • 92 €

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

• COEUR DE FILET WAGYU • 75 €

Accompagnement au choix des Chefs.

• LIÈVRE À LA ROYALE - INCONTOURNABLE DE LA TABLE DES DAMES EN AUTOMNE • 66 €

Réceptionné entier, jus lié au cacao et mousseline truffée

• LES ENTRÉES • 31.50 € OU 45.50 € EN PORTION PLAT DE RESISTANCE

• Escargots de Magland en tarte fine, royale de potimarron et oignon frit

• Cuisses de grenouille en ragoût de moules, girolles et amandes servi en cocotte lutée

• Chanterelles en velouté et chantilly à l'huile de noix bio du Moulin La Belle Noix, cacahuètes torréfiées

• Dos de Sanglier Sauvage de France confit en profiteroles, légumes du moment en brunoise et jus de viande

(en sus au prix / 15.50 € par personne)

• Farcement des Aravis

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

• LES PLATS DE RESISTANCE • 45.50 €

• Pigeon de France, farce fine truffée, mousseline de céleri et jus aux airelles et baies rouges

• Ris de veau poêlé, champignons d'automne à la sauce soja et balsamique, jus au genièvre

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

• Limande roulée, flan de blettes et écume de patate douce

• Dorade de Méditerranée au lait de coco, mousseline de pomme de terre 'bleue d'Artois' au pamplemousse et citron caviar

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

• FROMAGES • 30.50 €

• Sélection de Fromage d'Olivier Peguet à Fillinges et de l'Eden des Biquettes à La Frasse

• LES DESSERTS • 30.50 €

• Poire Louise Bonne de Savoie pochée à l'estragon, financier noisettes et glace noisettes

• Châtaigne en cœur dans un sponge cake au chocolat, croustillant de sarrasin soufflé et glace

• Quetsches rôties au verjus, panna cotta au lait d'amande, gel au verjus

• Myrtilles en Clafoutis

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

Les éphémères

• MENU DU MARCHÉ LOCAL • 60 € OU 37 € 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 • 60 €

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 • 26 €

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 •

ESCARGOTS DE MAGLAND

En tarte fine, royale de potimarron et oignon frit

CUISSES DE GRENOUILLE

En ragoût de moules, girolles et amandes servi en cocotte lutée

CHANTERELLES

En velouté et chantilly à l'huile de noix bio du Moulin La Belle Noix (38) et cacahuètes torréfiées

DOS DE SANGLIER SAUVAGE DE FRANCE

Confit en profiteroles, légumes du moment en brunoise et jus de viande

(en sus du prix du menu / 15.50 € par personne)

• PLATS DE RÉSISTANCE •

LIÈVRE À LA ROYALE - INCONTOURNABLE DE LA TABLE DES DAMES EN AUTOMNE

Réceptionné entier, jus lié au cacao et mousseline truffée

(en sus du prix du menu / 15.50 € par personne)

PIGEONNEAU DE FRANCE

Farce fine truffée, mousseline de céleri et jus aux airelles et baies rouges

RIS DE VEAU

Poêlé, champignons d'automne à la sauce soja et balsamique, jus au genièvre

LIMANDE

Roulée, flan de blettes et écume de patate douce

DORADE DE MÉDITERRANÉE

Au lait de coco, mousseline de pomme de terre 'bleue d'Artois' au pamplemousse et citron caviar

• FROMAGES •

SELECTION DE FROMAGES

D'Olivier Peguet à Fillinges et de l'Eden des Biquettes à La Frasse

• DESSERTS •

POIRE LOUISE BONNE DE SAVOIE

Pochée à l'estragon, financier noisettes et glace noisettes

CHÂTAIGNE

En cœur dans un sponge cake au chocolat, croustillant de sarrasin soufflé et glace châtaigne

QUETSCHES

Rôties au verjus, panna cotta au lait d'amande, gel au verjus

• LE MENU L'INFLUENCE DE LA NATURE • 79.50 €

• LE MENU L'INFLUENCE DE LA NATURE AVEC FROMAGE • 95.50 €

Certains mets de ce menu peuvent-être adaptés sans gluten ou végétarien, à préciser à l'avance. Le remplacement du dessert par le fromage est possible, 7 € en sus.



• LES RECOMMANDATIONS DU SOMMELIER •

Choisissez de vous laissez guider par le sommelier avec un service du vin en accord avec chaque plat - 43 € (+ 10 € pour le vin avec le fromage)



La découverte des Chefs

La Figue



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.

LA FIGUE SÉCHÉE

Pain d'épice, 'fet'a la bique' fermière de la chèvrerie l'Eden des Biquettes et chutney de figues

LA FIGUE FLAMBÉE AU COGNAC

Et ballotine de foie-gras de canard du Sud-Ouest

LA FIGUE EN VELOUTÉ

Rosé de Savoie d'Eric Carrel et langoustine d'Ecosse

LA FIGUE AU VINAIGRE

En sauce, mignon de cochon Duroc de Bataillé, mousseline de panais

LA FIGUE CONFITE AU MAURRY

Bleu de Gex, noix bio du Dauphiné de la ferme la Belle Noix

LA FIGUE EN BOMBON

A la crème brûlée

LA FIGUE POCHÉE AUX BAIES DE SICHUAN ROUGE

Et financier au thé vert de Matcha

• LE MENU DÉCOUVERTE DES CHEFS • 116.50 €

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

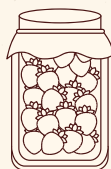


• LES RECOMMANDATIONS DU SOMMELIER •

Choisissez de vous laissez guider par le sommelier avec un service du vin en accord avec chaque plat - 60 €



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