



## *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 « Faire 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 remercier 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

- Magret de canard du Sud Ouest fumé par nos soins sur une déclinaison de ratatouille
- Radis, œuf bio et choux rouge en trio de sushi, riz soufflé croustillant, vinaigrette à la sauce soja
- Mozzarella di Bufala sur une tatin de tomates cerises panachées
- Crabe de l'Atlantique Nord au poivre vert, gelée de dashi, sauce à l'avocat et wasabi (en sus au prix du menu / 14.50 € par personne)
- Farciment des Aravis
- Entrée du marché local à la découverte d'un produit local sublimé dans l'assiette

## • LES PLATS DE RESISTANCE • 41 €

- Lapin de France en ballotine aux herbes du Potager Bio, tartelette de légumes et jus perlé à l'huile de capucines
- Mignon de Cochon Ibérique confit en croustillant de pâte filo, caviar d'aubergine
- Diots de Savoie à l'Ancienne au Vin de Savoie & Son Gratin de Crozets
- Lieu noir de l'Atlantique Nord en écaille de chorizo, légumes de saison croquant
- Rouget du Pacifique en filet, courgette farcie de courgettes multicolores, condiment à la bourrache, eau de tomate
- 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 €

- Pêche de France à la verveine du Potager Bio, crémeux de citron et streusel au thym
- Abricot de la Drôme en mille-feuilles renversé, ganache chocolat blanc et fenouil
- Chocolat Valrhona Illanka en crémeux et déclinaison sur le whisky
- 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 Tartiflette & 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 •

### MAGRET DE CANARD DU SUD OUEST

*Fumé par nos soins sur une déclinaison de ratatouille*

### RADIS, OEUF BIO ET CHOIX ROUGE

*En trio de sushi, riz soufflé croustillant, vinaigrette à la sauce soja*

### MOZZARELLA DI BUFALA

*Sur une tatin de tomates cerises panachées*

### CRABE DE L'ATLANTIQUE NORD

*Au poivre vert, gelée de dashi, sauce à l'avocat et wasabi*

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

## • PLATS DE RESISTANCE •

### LAPIN DE FRANCE

*En ballotine aux herbes du Potager Bio, tartelette de légumes et jus perlé à l'huile de capucines*

### MIGNON DE COCHON IBÉRIQUE

*Confit en croustillant de pâte filo, caviar d'aubergine*

### LIEU NOIR DE L'ATLANTIQUE NORD

*En écaille de chorizo, légumes de saison croquant*

### ROUGET DU PACIFIQUE

*En filet, courgette farcie de courgettes multicolores, condiment à la bourrache, eau de tomate*

## • FROMAGES •

### SELECTION DE FROMAGES

*D'Olivier Peguet*

## • DESSERTS •

### PÊCHE DE FRANCE

*A la verveine du Potager Bio, crémeux de citron et streusel au thym*

### ABRICOT DE LA DRÔME

*En mille-feuilles renversé, ganache chocolat blanc et fenouil*

### CHOCOLAT VALRHONA ILLANKA

*En crémeux et déclinaison sur le whisky*

• **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 huiles d'olive du Domaine Salvator



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.

Entrez pour découvrir le Domaine Salvator  
Un coup de cœur pour l'une des huiles,  
découvrez-les dans notre boutique  
les 'Inspirations de Laurène' en flacon de 20cl.



**DOMAINE**  
1902  
**SALVATOR**  
FRANCE

### HUILE D'OLIVE & CITRON BIO

En sabayon sur un jaune d'œuf moelleux

### HUILE D'OLIVE & BASILIC BIO

En assaisonnement d'une courgette blanche et médaillon de Homard Bleu de Bretagne en kadaïf

### HUILE D'OLIVE & MANDARINE

Maquereau confit sur une saladine de broccolini

### HUILE D'OLIVE & L'AIL BIO

En marinade d'un rouleau de légumes d'été et côte d'agneau de France grillée

### HUILE D'OLIVE & YUZU

Sérac de vache dans une tomate cocktail

### HUILE D'OLIVE & THYM BIO

En bâtonnet glacé et olives confites

### HUILE D'OLIVE FUMÉE

Sur une tartelette de nectarines poêlées, sorbet au fromage blanc

## • 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 -



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](http://www.lacroixdesavoie.fr)  
768 route du Pernand - 74 300 LES CARROZ