



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 • 90 €

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

• COEUR DE FILET WAGYU • 73 €

Accompagnement au choix des Chefs.

• LES ENTRÉES • 30 € OU 43 € EN PORTION PLAT DE RESISTANCE

• **Sardines des Mers Celtiques** au chalumeau, sablé aux olives, ratatouille, vinaigrette de cerises

• **Tomates de Bretagne** en tarte croustillante de feuille de brick, compotée d'oignons et moutarde, échalotes au vinaigre

• **Filet boeuf de la Région Rhône-Alpes** confit aux aromates et beaufort de "Chalet d'Alpage 2024", mousseline d'artichaut

• **Rouget et foie-gras de canard du Sud-Ouest**, bouillon tiède et copeaux de poutargue
(en sus au prix / 15 € par personne)

• **Farcement des Aravis**

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

• LES PLATS DE RESISTANCE • 43 €

• **Râble de lapin de France** au tandoori et piquillos, saucisse de poulpes marinés, mousseline aux deux courgettes, jus court

• **Quasi de veau de France** en Vitello Tonnato servi froid, légumes rôtis à l'huile d'olive et ail du Domaine Salvator

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

• **Sandre de la Mer du Nord** en crumble de chorizo, fondue d'aubergines et coulis de poivron rouge

• **Langoustines d'Ecosse** en pâte Kadaïf, confit de tomates et ananas, pâte de citron

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

• FROMAGES • 29 €

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

• LES DESSERTS • 29 €

• **Abricots de la Drôme** rôtis au miel de nos ruches, glace à la lavande, biscuit aux noisettes

• **Framboises**, crémeux mascarpone au sureau et vinaigre de riz, sorbet framboises et griottes

• **Chocolat Jivara Valrhona**, glace cerfeuil et sauge, financier au gruë de cacao

• **Myrtilles** en Clafoutis

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

Les éphémères

• MENU DU MARCHÉ LOCAL • 57.50 € 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 • 57.50 €

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 • 25 €

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 •

SARDINES DES MERS CELTIQUES

Au chalumeau, sablé aux olives, ratatouille, cerises en pickles, vinaigrette de cerises

TOMATES DE BRETAGNE

En tarte croustillante de feuille de brick, compotée d'oignons et moutarde, échalotes au vinaigre

FILET BOEUF DE LA RÉGION RHÔNE-ALPES

Confit aux aromates et beaufort de "Chalet d'Alpage 2024", mousseline d'artichaut

ROUGET ET FOIE-GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST

Bouillon tiède et copeaux de poutargue

(en sus au prix du menu / 15 € par personne)

• PLATS DE RESISTANCE •

RÂBLE DE LAPIN DE FRANCE

Au tandoori et piquillos, saucisse de poulpes marinés, mousseline aux deux courgettes, jus court

QUASI DE VEAU DE FRANCE

En Vitello Tonnato servi froid, légumes rôtis à l'huile d'olive et ail du Domaine Salvator

SANDRE DE LA MER DU NORD

En crumble de chorizo, fondue d'aubergines et coulis de poivron rouge

LANGOUSTINES D'ECOSSE

En pâte Kadaïf, confit de tomates et ananas, pâte de citron

• FROMAGES •

SELECTION DE FROMAGES

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

• DESSERTS •

ABRICOTS DE LA DRÔME

Rôtis au miel de nos ruches, glace à la lavande, biscuit moelleux aux noisettes

FRAMBOISES

Crèmeux mascarpone au sureau et vinaigre de riz, sorbet framboises et griottes

CHOCOLAT JIVARA VALRHONA

Glace cerfeuil et sauge, financier au gruë de cacao

• LE MENU L'INFLUENCE DE LA NATURE • 76 €

• LE MENU L'INFLUENCE DE LA NATURE AVEC FROMAGE • 90.50 €

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 pêche



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 PÊCHE EN GASPACHO

Granité et Champagne Rosé

LA PÊCHE CONFITE À L'AMARETTO

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

LA PÊCHE BLANCHE EN GELÉE

Et piment d'Espelette, gambas sautées

LA PÊCHE DE VIGNE

En sauce, filet de canette, cannelé de pêche

LA PÊCHE PLATE ROTIE

Farcie au fromage de chèvre

LA PÊCHE EN CONFITURE

Mousse de fromage blanc et gel de réglisse

LES TROIS PÊCHES EN COMPOTE

Et menthe du potager bio et churros

• LE MENU DÉCOUVERTE DES CHEFS • 111 €

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 -



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