



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 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

- Boeuf de France effiloché et préparé en tortellinis, consommé de bœuf à la truffe
- Poireau BIO de France roulé en cannelloni de salsifis et pommes fruits, crème de noisette
- Escargots de Magland poêlés au beurre, flan d'ail et velouté de poire de Savoie
- Saint Jacques de la Baie de Saint Brieuc en croûte de pavot, mousseline de chou-fleur rôti (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 €

- Cailles de France en ballotine, raviole croustillante et copeaux de châtaignes
- Ris de veau de France, charlotte aux endives des Haut-de-France et haddock
- Diots de Savoie à l'Ancienne au Vin de Savoie & Son Gratin de Crozets
- Sole du Guilvinec en dôme aux écrevisses, risotto à la cébette et bisque de homard Bleu de Bretagne crémée
- Lotte de Bretagne pochée au citron vert, épinard frais et bouillon clair à la noix de coco et huile de combawa
- 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 €

- Miel de nos ruches décliné en émulsion, en "mayonnaise" et en chutney de pomme Granny Smith
- Butternut en crème brûlée glacée, mousse au pain d'épices et sablé Spéculos
- Chocolat Valrhona Caraïbe en mousse chaude, biscuit sacher et glace au safran des Hurtières (73)
- 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

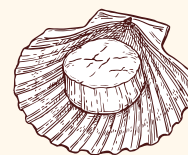
La Tartiflette & salade verte ou la Fondue et assiette de charcuterie ou la Reblochonade et assiette de charcuterie suivi d'un Clafoutis aux Myrtilles

• 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 •

BOEUF DE FRANCE

Effiloché et préparé en tortellinis, consommé de bœuf à la truffe

POIREAU BIO DE FRANCE

Roulé en cannelloni de salsifis et pommes fruits, crème de noisette

ESCARGOTS DE MAGLAND

Poêlés au beurre, flan d'ail et velouté de poire de Savoie

SAINT JACQUES DE LA BAIE DE SAINT BRIEUC

En croute de pavot, mousseline de chou-fleur rôti

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

• PLATS DE RESISTANCE •

CAILLES DE FRANCE

En ballotine, raviole croustillante et copeaux de châtaignes

RIS DE VEAU DE FRANCE

Charlotte aux endives des Haut-de-France et haddock

SOLE DU GUILVINEC

En dôme aux écrevisses, risotto à la cébette et bisque de homard Bleu de Bretagne crémée

LOTTE DE BRETAGNE

Pochée au citron vert, épinard frais et bouillon clair à la noix de coco et huile de combawa

• FROMAGES •

SELECTION DE FROMAGES

D'Olivier Peguet

• DESSERTS •

MIEL DE NOS RUCHES

Décliné en émulsion, en "mayonnaise" et en chutney de pomme Granny Smith

BUTTERNUT

En crème brûlée glacée, mousse au pain d'épices et sablé Spéculos

CHOCOLAT VALRHONA CARAÏBE

En mousse chaude, biscuit sacher et glace au safran des Hurtières en Savoie

• **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 choux



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 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.

CHOU DE BRUXELLES

En bonbon au Rasel Hanout, Omble chevalier fumé par nos soins

CHOU ROUGE

Confit dans un pressé de foie-gras du Sud-Ouest et pomme verte

CHOU KALE

En quenelle, dos de cabillaud skrei et sauce pistache

CHOU VERT

Farci de potimarron truffé, filet de bœuf, jus court

CHOU CHINOIS

Sauté et billes de fromage de chèvre frais roulées au sésame

CHOU-FLEUR

En crème à la vanille Bourbon de Madagascar et lentilles comme un riz au lait

CHOU MON CHOU

Crèmeux de citron et coeur 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 -



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