



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 • 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

• **Encornets de l'Atlantique Nord-Est** en tagliatelles façon carbonara, lard fumé, jaune d'œuf et tuile parmesan

• **Facre de cochon du Porc de A à Z à Saint-Pierre en Faucigny** en tourte, jus court, cébette

• **Coq de France** mariné au Gamay d'Eric Carrel, garniture bourguignonne, champignons enoki

• **Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc** au beurre de truffe, chili de lentilles verte du Puy et espuma de moule

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

• **Forcement des Aravis**

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

• LES PLATS DE RESISTANCE • 43 €

• **Mignon de veau** farci de ris de veau glacé au cynorhodon, mini navets et mousseline de racine cerfeuil

• **Magret de canard du Sud-Ouest** pak choi et endive braisées au jus de passion, coulis de passion et safran de Savoie, jus corsé

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

• **Aile de raie de l'Océan Atlantique** risotto de chou-fleur, crumble de pignons de pin, lait ribot

• **Dos de morue Barquero** cuit à basse température, choux vert au curcuma, émulsion de noix de pécan et sirop d'érable

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

• FROMAGES • 29 €

• Sélection de Fromage d'Olivier Peguet

• LES DESSERTS • 29 €

• **Lait dans tous ces états**, tuile givrée, glace au lait, confiture de lait et biscuit vapeur au yaourt de brebis

• **Butternut** fondant au coeur Illanka, ganache au praliné et streusel cacao noisettes

• **Chocolat Caraïbe Valrhona** en mousse, sorbet orange sanguine, glace Caraïbes et biscuit moelleux

• **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 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 • 25 €

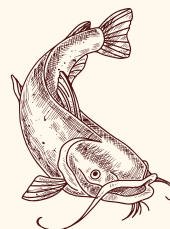
Au choix : Mini Tartiflette (sans accompagnement) ou Diot de Savoie ou Filet de Merlu

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 •

ENCORNETS DE L'ATLANTIQUE NORD-EST

En tagliatelles façon carbonara, lard fumé, jaune d'œuf et tuile parmesan

FACRE DE COCHON DU PORC DE A À Z À SAINT-PIERRE EN FAUCIGNY

En tourte, jus court, cébette

COQ DE FRANCE

Mariné au Gamay d'Eric Carrel, garniture bourguignonne, champignons enoki

SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC

Au beurre de truffe, chili de lentilles verte du Puy et espuma de moule

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



• PLATS DE RESISTANCE •

MIGNON DE VEAU

Farci de ris de veau glacé au cynorhodon, mini navets et mousseline de racine cerfeuil

MAGRET DE CANARD DU SUD-OUEST

Pak choi et endive braisées au jus de passion, coulis de passion et safran de Savoie, jus corsé

AILE DE RAIE DE L'OCÉAN ATLANTIQUE

Risotto de chou-fleur, crumble de pignons de pin, lait ribot

DOS DE MORUE BARQUERO

Cuit à basse température, choux vert au curcuma, émulsion de noix de pécan et sirop d'érable



• FROMAGES •

SELECTION DE FROMAGES

D'Olivier Peguet

• DESSERTS •

LAIT DANS TOUS CES ÉTATS

Tuile givrée, glace au lait, confiture de lait et biscuit vapeur au yaourt de brebis

BUTTERNUT

Fondant au coeur Illanka, ganache au praliné et streusel cacao noisettes

CHOCOLAT CARAÏBE VALRHONA

En mousse, sorbet orange sanguine, glace Caraïbes et biscuit moelleux

• 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 la commande. 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

Les thés et infusions avec Le Temps du Thé à Annecy



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.

LE THÉ DU MÉKONG

En caviar et carotte fondante

LE THÉ COQUELICOT GOURMAND

En marinade d'un foie-gras cuit du Sud-Ouest et brioche

LE THÉ CITRON ET GINGEMBRE

En granité, omble chevalier à la flamme et condiment d'orange Maro

LE THÉ VERT AUX SAVEURS DES MONTAGNES

En laque sur un médaillon de bœuf, mousseline de rutabaga et noisettes

L'INFUSION DE VERVEINE

Autour d'un chèvre frais de l'Eden des Biquettes à La Frasse

L'INFUSION DU RANDONNEUR

En dégustation tiède

L'INFUSION DE RÉGLISSE

En beurre infusé comme une tatin, quenelle de crème épaisse

• LE MENU DÉCOUVERTE DES CHEFS • 111 €

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

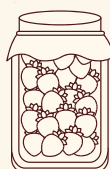


• LES RECOMMANDATIONS DU SOMMELIER •

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 -



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