



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

- Truite saumonée de France en royale, asperges en chemise, citron caviar et bisque d'écrevisses
- Rhubarbe de France et oignons rouges en tartelette tiède
- Farce de cochon du Porc de A à Z enrobant un oeuf bio frit, asperges vertes croquantes
- Langoustines de l'Atlantique Nord juste poêlées, légumes croquants au mirin et vinaigre de riz (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 €

- Rognon de France au vinaigre balsamique, minis cannellonis farçis aux asperges de France
- Veau de France en médaillon, gyosa de légumes primeurs, jus réduit aux fruits secs
- Diots de Savoie à l'Ancienne au Vin de Savoie & Son Gratin de Crozets
- Loup de mer des Mers du Nord, carottes fanes, purée de petit-pois à la menthe, bouillon à la réglisse
- Lieu Jaune des Côtes Bretonnes en pavé, crumble à l'ail des ours sauvage de Saint-Sigismond, artichaud poivrade et mousse d'artichaud
- 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 €

- Amandes en entremet, compotée de rhubarbe et mousse légère mascarpone
- Fraises de la région et lait au coquelicot en mille-feuilles croquant de brick
- Chocolat Valrhona Manjari en mousse, biscuit cuillère et coulis de fruit de la passion
- 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 Tarfiflette & 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 •

TRUITE SAUMONÉE DE FRANCE

En royale, asperges en chemise, citron caviar et bisque d'écrevisses

RHUBARBE DE FRANCE

Et oignons rouges en tartelette tiède

FARCE DE COCHON DU PORC DE A À Z

Enrobant un oeuf bio frit, asperges vertes croquantes

LANGOUSTINES DE L'ATLANTIQUE NORD

Juste poêlées, légumes croquants au mirin et vinaigre de riz

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

• PLATS DE RESISTANCE •

ROGNON DE FRANCE

Au vinaigre balsamique, minis cannellonis farçis aux asperges de France

VEAU DE FRANCE

En médaillon, gyosa de légumes primeurs, jus réduit aux fruits secs

LOUP DE MER DES MERS DU NORD

Carottes fanes, purée de petit-pois à la menthe, bouillon à la réglisse

LIEU JAUNE DES CÔTES BRETONNES

En pavé, crumble à l'ail des ours sauvage de Saint-Sigismond, artichaud poivrade et mousse d'artichaud

• FROMAGES •

SELECTION DE FROMAGES

D'Olivier Peguet

• DESSERTS •

AMANDES

En entremet, compotée de rhubarbe et mousse légère mascarpone

FRAISES DE LA RÉGION

Et lait au coquelicot en mille-feuilles croquant de brick

CHOCOLAT VALRHONA MANJARI

En mousse, biscuit cuillère et coulis de fruit de la passion

• **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 légumes et fruits verts



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.

LES HARICOTS VERTS

En fagot et saumon Bömlo frais

LES PETITS POIS

Préparés à la menthe et flan de foie-gras du Sud-Ouest en tartelette

L'OSEILLE

En crème dans une raviole ouverte de langoustine

LES JEUNES POUSSÉS D'ÉPINARD

En tempura, filet de canette et jus court

LES FÈVES

En saladin fraîche, céréales et muesli aux épices douces, tomme de Savoie

LES POIS GOURMANDS

En crémeux confit à la vanille, chantilly à la fève de Tonka

L'AVOCAT

En soufflé 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