



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 « 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 • 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

• **Asperge blanche de France** emiettée de crabe et tartare d'algues, huile à la laitue de mer et basilic, gelée à la feuille d'huitre

• **Gambas marinées** à la coriandre, salade de légumes croquant et vinaigrette à l'huile d'olive et ail du Domaine Salvator

• **Escargots de Magland** poêlés sur un millefeuille de mousse de petit-pois

• **Filet de boeuf de la Région Rhône-Alpes** en tartare assaisonné thaï, cacahuète croustillantes (en sus au prix du menu / 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 €

• **Rognon de veau** roulé aux morilles, chausson de vert de blettes et mousse d'huile de noix du Moulin La Belle Huile (38)

• **Agneau d'Ecosse** en filet rôti, gnocchis, artichaut barigoule, coulis d'ail des ours de St-Sigismond

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

• **Lieu jaune de la Mer de Norvège** au safran de Savoie, velours de poireaux torréfiés et sauce tomate et vermouth

• **Pavé de Flétan de l'Atlantique** poché au lait, risotto d'orge et riz noir onctueux, crème de petit-pois

• **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 €

• **Rhubarbe** cuite au sirop sur une tarte boulangère à la praline rose, crème légère

• **Fraises de la Drôme** mousseux aux clous de girofle, biscuit croustillant

• **Chocolat Jivara Valrhona** en baba, crémeux chocolat et sirop vanille/tonka

• **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 •

ASPERGE BLANCHE DE FRANCE

Emietté de crabe et tartare d'algues, huile à la laitue de mer et basilic, gelée à la feuille d'huitre

GAMBAS

Marinées à la coriandre, salade de légumes croquant et vinaigrette à l'huile d'olive et ail du Domaine Salvator

ESCARGOTS DE MAGLAND

Poêlés sur un millefeuille de mousse de petit-pois

FILET DE BOEUF DE LA RÉGION RHÔNE-ALPES

En tartare assaisonné thaï, cacahuète croustillantes

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

• PLATS DE RESISTANCE •

ROGNON DE VEAU

Roulé aux morilles, chausson de vert de blettes et mousse d'huile de noix du Moulin La Belle Huile (38)

AGNEAU D'ECOSSE

En filet rôti, gnocchis, artichaut barigoule et coulis d'ail des ours sauvage de Saint-Sigismond

LIEU JAUNE DE LA MER DE NORVÈGE

Au safran de Savoie, velours de poireaux torréfiés et sauce tomate et vermouth

PAVÉ DE FLÉTAN DE L'ATLANTIQUE

Poché au lait, risotto d'orge et riz noir onctueux, crème de petit-pois

• FROMAGES •

SELECTION DE FROMAGES

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

• DESSERTS •

RHUBARBE

Cuite au sirop sur une tarte boulangère à la praline rose, crème légère

FRAISES DE LA DRÔME

Mousseux aux clous de girofle, biscuit croustillant

CHOCOLAT JIVARA VALRHONA

En baba, crémeux chocolat et sirop vanille/tonka

• 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

Les fraises



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 FRAISE EN COMPOTÉE

Aux olives et basilic, biscuit mousseux

LA FRAISE ASSAISONNÉE

A la crème de balsamique et foie-gras de canard du Sud-Ouest poêlé

LA FRAISE EN VINAIGRETTE

Et petit-pois sur une truite de la pisciculture Petit dans l'Ain et confit aux oignons et sureau

LA FRAISE CONFITE

Au porto, pluma de porc Ibérique et asperges vertes

LA FRAISE EN CHUTNEY

Et Tamié de l'Abbaye de Tamié

LA FRAISE TAGADA

Mousse à la Verveine et gel de citron

LA FRAISE EN CARPACCIO

Glace au poivre de Sichuan

• 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