



## *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 • 79 €

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

### LIÈVRE À LA ROYALE - INCONTOURNABLE DE LA TABLE DES DAMES EN AUTOMNE • 64 €

Réceptionné entier, jus lié au cacao et mousseline truffée

### • COEUR DE FILET WAGYU • 64 €

Accompagnement au choix des Chefs.

## • LES ENTRÉES • 27 € OU 39 € EN PORTION PLAT DE RESISTANCE

• Cèpes de France en tarte revisitée, duxelles de champignons, gelée aux cèpes et sablé aux herbes

• Oeuf Bio poché en meurettes, moules et couteaux

• Avocat en millefeuille, saladine de quinoa, marmelade de Kumquat et tuile aux baies de genièvre

• Foie-Gras du Sud-Ouest poêlé, girolles de France et confit d'oignons

(en sus au prix / 13.50 € par personne)

• Farcement des Aravis

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

## • LES PLATS DE RESISTANCE • 39 €

• Mignon de veau de France à la sauge, purée d'épeautre et céleri rôti

• Sanglier de France en croustillant, pomme de terre macaire aux trompettes de la mort, jus court

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

• Dos de Cabillaud des Pêcheurs de Bretagne poêlé de champignons sauvage de France, essence de champignons

• Omble du Lac Léman lentilles verte du Puy en Velay, soupe de Poutargue

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

## • FROMAGES • 26 €

\* Sélection de Fromage d'Olivier Peguet

## • LES DESSERTS • 26 €

• Noix de coco & Orange en soufflé, sauce suzette

• Figue de Sollies & Lavande en entremet, biscuit madeleine, crème légère à la mascarpone

• Chocolat Valrhona Caraïbe en 'tacos', streusel et chantilly 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 • 52 € OU 34 € 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 • 52 €

*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 • 22 €

**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 •

### CEPES DE FRANCE

En tarte revisitée, duxelles de champignons, gelée aux cèpes et sablé aux herbes

### OEUF BIO

Poché en meurettes, moules et couteaux

### AVOCAT

En millefeuille, saladine de quinoa, marmelade de Kumquat et tuile aux baies de genièvre

### FOIE-GRAS DU SUD-OUEST

Poêlé, girolles de France et confit d'oignons

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

## • PLATS DE RESISTANCE •

### LIÈVRE À LA ROYALE - INCONTOURNABLE DE LA TABLE DES DAMES EN AUTOMNE

Réceptionné entier, jus lié au cacao et mousseline truffée

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

### MIGNON DE VEAU DE FRANCE

A la sauge, purée d'épeautre et céleri rôti

### SANGLIER DE FRANCE

En croustillant, pomme de terre macaire aux trompettes de la mort, jus court

### DOS DE CABILLAUD DES PECHEURS DE BRETAGNE

Poêlée de champignons sauvage de France, essence de champignons

### OMBLE DU LAC LÉMAN

Lentilles verte du Puy en Velay, soupe de Poutargue

## • FROMAGES •

### SELECTION DE FROMAGES

D'Olivier Peguet

## • DESSERTS •

### NOIX DE COCO & ORANGE

En soufflé, sauce suzette

### FIGUE DE SOLLIES & LAVANDE

En entremet, biscuit madeleine, crème légère à la mascarpone

### CHOCOLAT VALRHONA CARAÏBE

En 'tacos', streusel et chantilly de cacao

## • LE MENU L'INFLUENCE DE LA NATURE • 69 €

## • LE MENU L'INFLUENCE DE LA NATURE AVEC FROMAGE • 82 €

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 - 39 € (+ 8 € pour le vin avec le fromage)



# La découverte des Chefs

## La betterave



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.

### SAUMON BÖMLO

En gravlax, chioggia en pickles & purée de betterave rouge

### FOIE-GRAS DU SUD-OUEST

Au vin chaud, pain d'épices et chutney de poires et betterave

### SAINT-JACQUES DE L'ATLANTIQUE NORD

En carpaccio, mangue et betterave Chioggia cuite

### PINTADE DE FRANCE

En suprême rôti, crème de betterave rouge à l'orange, betteraves confites et fanes en pickles, jus à la coriandre

### FROMAGE DE CHÈVRE D'OLIVIER PEGUET

En ravioles de betterave d'Albina, gâteau de Savoie aux herbes

### BETTERAVE CRAPAUDINE

En granité, pomme Granny Smith et thé vert

### CHOCOLAT VALHRONA

Brownie moelleux à la betterave, sorbet betterave et grenade

## • LE MENU DÉCOUVERTE DES CHEFS • 101 €

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 - 55 € (+ 10 € 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](http://www.lacroixdesavoie.fr)  
768 route du Pernand - 74 300 LES CARROZ