



LA LETTRE DU GOURMET

Chère cliente, Cher client,

Comme vous pourrez le remarquer, ma passion pour la cuisine nouvelle n'a pas changé.

Je vous invite à une expérience gastronomique avec une pincée de charme classique.

Fruit de mes rencontres avec des grands chefs du monde entier, cette nouvelle carte est à la fois délicieusement inspirée, exotique et audacieusement moderne.

Tous nos menus ont été essentiellement basés sur *des produits de saison*, sélectionnés *par mes soins pour leurs qualités*.

Nous préférons manquer momentanément de l'un d'eux à la carte, plutôt que de servir un produit de qualité inférieure.

A chaque saison, j'essaye d'innover et de vous faire découvrir *de nouvelles saveurs, de nouveaux accords*.

Je vous propose des plats de cuisine plus ou moins classiques remis au gout du jour mais *pensés et travaillés selon mon inspiration et ma sensibilité*.

Si notre carte vous semble courte & si l'attente vous semble longue, sachez que nous réalisons tout nous même; *nous sommes des artisans*.

Je vous souhaite une bonne dégustation et vous remercie de votre confiance, en espérant vous recevoir en d'autres occasions.

Edwige TIRET

Votre Restaurant Gastronomique c'est :

24/24 et 7j/7

Pleins d'idées de recette

La réservation de votre table

Les menus et son actualité

Et bien plus encore ...

Une seule adresse www.lacroixdesavoie.fr

LES SAVEURS HIVERNALES - 25,50 €

Portion enfant jusqu'à 12 ans - 19 €

La Mise en Bouche



Tarte Fine aux Diots, Etuvée de Poireaux et Œuf Poché

ou

Gaufre au Vieux Comté, Confit d'Oignons Rouges et Mesclun à la Noisette

ou

Choucroute de Chou Chinois Mariné, Patate Douce, Effilochée de Poisson



Bœuf en Daube Comme Autrefois et Sa Purée Maison

ou

Ballotine de Volaille, Légumes d'Antan, Sauce Suprême aux Champignons

ou

Colin Poêlé, Fine Purée d'Épinard, Sauce Beurre de Châtaigne



Fromage Blanc & Sa Confiture de Myrtille Artisanale

ou

Soupe d'Agrumes et Son Gin Frappé

ou

Feuilleté de Pommes Tatin, Crème Légère à la Cannelle, Glace Pain d'Épices

Prix nets - Boissons non comprises

Service du vin en
accord avec
chaque plat 19 €
(+ 4 € pour le vin avec le fromage)

LE GOURMAND - 35 €

Avec Fromage 39,50 €

La Mise en Bouche



Noix de St Jacques, Parmentier de Petits Légumes,
Pomme de Terre Cuisinée en Risotto

ou

Purée de Topinambour, Ragoût d'Escargots de Magland à la Cardamome Verte
Huile de Noisette *du Domaine des Genévriers*

ou

Ballotine de Foie Gras de Canard, Pruneaux Confits à l'Amaretto et Porto
(avec supplément 5 €)



Filet de Bœuf Poêlé, Effiloché de Bœuf Braisé et son Consommé, Pomme Anna

ou

Filet de Veau au Beurre Mousseux, Girolles à la Chicorée, Echalotes Confites

ou

Filet de Fera Poché au « Jus de Betterave Hibiscus » Panais au Lard, Emulsion Verte



Fromages Affinés



Soufflé à la Chartreuse et Sa Guimauve

ou

Tarte Soufflée Chocolat et Cerises à l'Eau de Vie

Service du vin en
accord avec
chaque plat 29 €

LE DÉGUSTATION - 52 €

St Jacques à la Fleur de Sel, Betterave Confite et Pomme Grillée



Meringue de Foie Gras au Sirop de Poivre Bourbon de Madagascar, Coulis Exotique



Feuillantine d'Ombre Chevalier au Beaufort et Jus de Vermouth



Filet de Cerf Rôti, Moelleux aux Epices, Velouté Vert,
Poire Pochée *au Vin d'Eric Carrel*



Fromages Affinés



Le Dessert en Dégustation



Biscuit Tendre à la Pistache, Griottes Acidulées, Truffes, Glace Pistache

Idée de cadeaux

pour faire plaisirs, ...

**Quoi de plus beau
qu'un repas dans
un restaurant Gastronomique ?**

**Quoi de plus beau
qu'un séjour dans le 1er hôtel
BioClimatique de la région
Rhône-Alpes ... ?**

Un cadeau original, une formidable idée ... Valable pour un séjour à l'hôtel ou pour un repas à notre restaurant vous choisissez vous-même son montant et son bénéficiaire.

Pour commander sur simple demande, indiquez nous le montant que vous souhaitez offrir, nous vous le préparons avant la fin de votre repas.

Prix nets - Boissons non comprises

LE TERROIR LOGIS - 28,50 €

Menu aux choix

La Mise en Bouche

Farcement des Aravis (Maison)



Diots de Savoie à l'Ancienne
aux Vins de Savoie

& Son Gratin de Crozet

OU

Le reblochon gratiné,

Tartiflette

OU

Croziflette

Le fromage fondu

Accompagné de Charcuterie

pour 2 personnes minimum

pour 1 personne avec un supplément de 4 €

La Fondue Savoyarde

nature ou aux cèpes

OU

L'Authentique Raclette

OU

La Reblochonade

Salade de Saison 4 € par personne

Clafoutis aux Pommes, Servi Tiède

LE PETIT GASTRONOME - 11 €

Cordon Bleu ou Saucisse ou Filet de Poisson
Avec Galette de Pomme de Terre ou Pâtes ou Légumes



Yaourt ou Compote de Fruits ou Petit Pot de Glace

Prix nets - Boissons non comprises

LA CARTE

Pour Commencer : 13 €

- * Tarte Fine aux Diots, Etuvée de Poireaux et Œuf Poché
- * Gaufre au Vieux Comté, Confit d'Oignons Rouges et Mesclun à la Noisette
- * Choucroute de Chou Chinois Mariné, Patate Douce, Effilochée de Poisson
- * Noix de St Jacques, Parmentier de Petits Légumes, Pomme de Terre Cuisinée en Risotto
- * Purée de Topinambour, Ragoût d'Escargots de Magland à la Cardamome Verte, Huile de Noisette *du Domaine des Genèvevriers*
- * Ballotine de Foie Gras de Canard, Pruneaux Confits à l'Amaretto et Porto *(avec supplément 5 €)*
- * St Jacques à la Fleur de Sel, Betterave Confite et Pomme Grillée
- * Meringue de Foie Gras au Sirop de Poivre Bourbon de Madagascar, Coulis Exotique *(avec supplément 5 €)*
- * Farcement des Aravis (Maison)

Volailles & Viandes : 20 €

- * Filet de Cerf Rôti, Moelleux aux Epices, Velouté Vert, Poire Pochée *au Vin d'Eric Carrel*
- * Bœuf en Daube Comme Autrefois et Sa Purée Maison
- * Filet de Bœuf Poêlé, Effiloché de Bœuf Braisé et son Consommé, Pomme Anna
- * Ballotine de Volaille, Légumes d'Antan, Sauce Suprême aux Champignons
- * Filet de Veau au Beurre Mousseux, Girolles à la Chicorée, Echalotes Confites

Les Poissons de Nos Lacs, Rivières et Mers (selon arrivage) : 20 €

- * Colin Poêlé, Fine Purée d'Epinard, Sauce Beurre de Châtaigne
- * Filet de Fera Poché au « Jus de Betterave Hibiscus » Panais au Lard, Emulsion Verte
- * Feuillantine d'Ombre Chevalier au Beaufort et Jus de Vermouth

Les Fromages : 9 €

- * Fromages Affinés
- * Fromage Blanc & Sa Confiture de Myrtille Artisanale

Les Desserts : 12 €

- * Soupe d'Agrumes et Son Gin Frappé
- * Feuilleté de Pommes Tatin, Crème Légère à la Cannelle, Glace Pain d'Epices
- * Soufflé à la Chartreuse et Sa Guimauve
- * Tarte Soufflée Chocolat et Cerises à l'Eau de Vie
- * Biscuit Tendre à la Pistache, Griottes Acidulées, Truffes, Glace Pistache
- * Clafoutis aux Pommes, Servi Tiède