la Croix de Savoie
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Livre des Mets

Chère cliente, Cher client,

J'ai le plaisir de vous proposer cette nouvelle carte entièrement constituée de plats « fait maison » élaborés sur place à partir de produits bruts. Le logo est l'engagement du « Fait Maison ». Par ailleurs, depuis le 1er décembre 2014 le restaurant a été récompensé du prix « Tables Distinguées Logis » et classé au Guide Michelin 2015.

Pour moi, en cuisine la saisonnalité des produits est essentielle & l'automne est une saison très riche avec notamment les légumes et fruits d'automne en tous genres, le potimarron, … , la chasse, le Féra du Lac Léman, mais aussi les herbes aromatiques de mon ***PotagerBio*** et autres produits que vous découvrirez en parcourant la carte … Tous ces produits sont des sources d'inspiration inépuisable qui me permet de vous les faire partager aujourd'hui.

Je préfère manquer momentanément de l'un d'eux à la carte, plutôt que de servir un produit de qualité inférieure. Comme vous pourrez le remarquer, ma passion pour la cuisine nouvelle n'a pas changé. Je vous invite, cette hiver encore, à une expérience gastronomique avec une pincée de charme classique.

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 goût du jour mais ***pensés et travaillés selon mon inspiration et ma sensibilité.***

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

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

Les viandes que j'ai sélectionné proviennent en majorité de France mais aussi de l'Union Européenne. J'ai 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.

- *Découvrez les mets sans gluten, à préciser à la commande*
- *Découvrez les mets végétarien, à préciser à la commande*

Edwige TIRET

Table Distinguée

L'ensemble des prix sont nets - Boissons non comprises

la Croix de Savoie
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Sur les Chemins de l'Automne

Possibilité du menu en portion enfant jusqu'à 12 ans

La Mise en Bouche

❄❄❄

●● *Oeuf de Poule de Plein Air*
Risotto de Coquillettes, Potiron de Monsieur Paul, Fromage de Montagne

●● *Haddock de l'Atlantique*
Salade de Topinambours, Pommes de Terre Vitelotte Noire

Chevreuil Sauvage
En Terrine, Confit d'Oignons Rouges à la Crème de Cassis de cet Eté

❄❄❄

● *Poulet*
En Ballotine Farcie de Champignons, Coulis Forestier, Flan aux Brocolis et Noisettes

● *Côte de Cochon de Bretagne*
Mijotée en Cocotte, Patate Douce, Panais et Pomme de Savoie

●● *Colin*
Carottes Glacées à l'Orange, Fondue d'Epinards Frais

❄❄❄

●● *Fromage Blanc*
Sa Confiture de Myrtilles Sauvages Maison

● *Chocolat Noir Valrhona*
En Tiramisu Glacé, Muffin aux Framboises

●● *Fruits de Saison*
En Gratin

Le menu trois plats - 32 €

Le menu trois plats en portion enfant - 24 €

Menu entièrement « Fait Maison ».

la Croix de Savoie
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Le Gourmand

La Mise en Bouche

❄❄❄

- **Potimarron de Monsieur Paul**
  Onctueuses Ravioles, Sauté de Girolles, Figues Solies
  Emulsion de Reblochon de Savoie d'Olivier Peguet au Rhum
- **Fois-Gras de Canard du Sud-Ouest**
  Coing & Pomme de Savoie, Brioche à Tête aux Cazettes
  (avec supplément 7 €)
- **Escargots de Magland de Jean Pomel**
  Cuisinés aux Gésiers de Canard Confit, Rutabaga Fondant, Velouté de Cèpes

❄❄❄

- **Filet de Boeuf**
  Fourré au Jambon de Pays, Frites de Polenta au Chorizo
  Sauce à la Lie de Gamay de Jongieux d'Eric CAREL
- **Filet de Féra du Léman**
  Juste Poêlé, Tuile de Parmesan, Cocotte de Légumes d'Automne
  Sauce au Vermouth de Chambéry
- **Chevreuil Sauvage**
  Effiloché, Parmentier de Maïs au Romarin du PotagerBio, Jus Corsé au Chocolat Epicé

❄❄❄

Plateau de Fromage d'Oliviet Peguet

❄❄❄

- **Pomme de Savoie**
  En Tube Caramélisé, Crémeux de Chocolat, Glace au Beurre Salé
- **Chocolat Valrhona**
  En Dentelle, Ganache Framboise, Crémeux d'Estragon du PotagerBio

Le menu trois plats - 44 €, avec le fromage - 53 €

Service du vin en accord avec chaque plat - 28 € *(+ 7 € pour le vin avec le fromage)*

Menu entièrement « Fait Maison ».

la Croix de Savoie
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

Le Dégustation Surprise

Le menu Dégustation d'Edwige TIRET est basé sur les créations imaginatives du Chef.
Le menu est, comme son nom l'indique, une surprise des mets servis,
compilés à partir du marché d'aujourd'hui.

Si vous avez des allergies alimentaires ou des préférences spécifiques,
faites le nous savoir.

Le Menu Dégustation Surprise comprend
un amuse-bouche, une entrée, un plat de poisson, un plat de viande, un fromage, un pré dessert et un dessert.

Le menu en dégustation - 65 €
Service du vin en accord avec chaque plat - 42 €
Menu entièrement « Fait Maison ».

la Croix de Savoie
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

mes Sélections du Terroir

Le terroir Logis
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**	**Tartiflette** ***Accompagné de Salade Verte*** ou **La Fondue Savoyarde** *pour 2 personnes minimum* *nature ou aux cèpes* ***Accompagné de Charcuterie*** ou **La Reblochonade** ***Accompagné de Charcuterie*** *Salade de Saison 4.50 € par personne*

Clafoutis aux Myrtilles servi Tiède & son Sorbet

Le menu aux choix - 35 €

Menu entièrement « Fait Maison ».

Le Petit Gastronome

Blanc de Poulet Grillé ou Diot de Savoie ou Filet de Colin
Avec Ecrasé de Pomme de Terre ou Pâtes ou Légumes
❄❄❄
Yaourt ou Compote de Fruits ou Glace

Le menu - 13.50 €

Menu entièrement « Fait Maison ».

la Croix de Savoie
RESTAURANT GASTRONOMIQUE

La Carte

Pour Commencer : 17 € (possibilité de portion plat principal : 25 €)

* Oeuf de Poule de Plein Air, Risotto de Coquillettes, Potiron de Monsieur Paul, Fromage de Montagne
* Haddock de l'Atlantique, Salade de Topinambours, Pommes de Terre Vitelotte Noire
* Potimarron Onctueuses Ravioles, Sauté de Girolles, Figues Solies Emulsion de Reblochon au Rhum
* Terrine de Chevreuil Sauvage, Confit d'Oignons Rouges à la Crème de Cassis de cet Eté
* Fois-Gras de Canard du Sud-Ouest, Coing & Pomme de Savoie, Brioche à Tête aux Cazettes (avec supplément de 5 €)
* Escargots de Magland de Jean Pomel Cuisinés aux Gésiers, Rutabaga Fondant, Velouté de Cèpes
* Farcement des Aravis (Maison)

Volailles & Viandes : 25 €

* Poulet en Ballotine Farcie de Champignons, Coulis Forestier, Flan aux Brocolis et Noisettes
* Filet de Boeuf Fourré au Jambon de Pays, Frites de Polenta au Chorizo, Sauce à la Lie de Gamay de Jongieux d'Eric CAREL
* Côte de Cochon de Bretagne Mijotée en Cocotte, Patate Douce, Panais et Pomme de Savoie
* Chevreuil Sauvage Effiloché, Parmentier de Maïs au Romarin du PotagerBio, Jus Corsé au Chocolat Epicé
* Diots de Savoie à l'Ancienne aux Vins de Savoie & Son Gratin de Crozet

Les Poissons de Nos Lacs, Rivières et Mers (selon arrivage) : 25 €

* Filet de Féra du Lac Léman Juste Poêlé, Tuile de Parmesan, Cocotte de Légumes d'Automne, Sauce au Vermouth de Chambéry
* Colin Carottes Glacées à l'Orange, Fondue d'Epinards Frais

Les Fromages : 16 €

* Plateau de Fromage d'Oliviet Peguet

Les Desserts : 16 €

* Chocolat Noir Valrhona en Tiramisu Glacé, Muffin aux Framboises
* Gratin de Fruits de Saison
* Pomme de Savoie en Tube Caramélisé, Crémeux de Chocolat, Glace au Beurre Salé
* Chocolat Valrhona en Dentelle, Ganache Framboise, Crémeux d'Estragon du PotagerBio
* Clafoutis aux Myrtilles servi Tiède & son Sorbet

Carte entièrement « Fait Maison ».