la Croix de Savoie
HOTEL SPA ☆☆☆☆ BIOCLIMATIQUE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
& SPA

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 2017 de l'assiette gourmande et de deux fourchettes.

Pour moi, en cuisine la saisonnalité des produits est essentielle & le printemps et l'arrivée de l 'été est une saison très riche avec notamment les premiers légumes et fruits en tous genres, le saumon, le bar, mais aussi les herbes aromatiques de mon ***PotagerBio*** et autres produits locaux 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.

Edwige TIRET

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

Table Distinguée

L'ensemble des prix sont nets - Boissons non comprises

la Croix de Savoie
HOTEL SPA ★★★★ BIOCLIMATIQUE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
& SPA

Sur les Chemins du Printemps

Possibilité du menu en portion enfant jusqu'à 12 ans

La Mise en Bouche

Entrées

Asperges Vertes du Lot en Deux Cuissons
En timbale Croustillante, Guacamole, Œuf de Plein Air Poché

Gambas
Sautées au Beurre, Saladine Croquante de Boulghour,
Ecume de Bisque d'Ecrevisse du Lac Léman au Citron Vert

Jarret de Porc
En Terrine, Vinaigrette Acidulée

Plats

Pluma de Cochon Duroc de Bataillé
Aubergine Brulée, Tortilla au Chorizo et Jus d'échalotes au Vermouth de Chambery

Saumon d'Ecosse
Confit à 55°C à la Graisse d'Oie, Chutney de Fruits et Vert de Courgette,
Crémeux de Curcuma

Magret Cannette de la Croix Savine
À Basse Température, Légumes de Printemps,
Sauce Corsée à la Moutarde de Brive

Desserts

Nougat Glacé aux Fruits Caramelisées
Coulis de Fruits Rouges

Chocolat Valrhona Tainori Glacée
Crémeux Tainori, Fruits Printaniers, Streuzel Croustillant

Fromage Blanc de Bresse
Confiture de Myrtilles Sauvages Maison ***ou*** *Salé et Fines Herbes du* ***PotagerBio***

Certains mets de ce menu peuvent-être adapté sans gluten ou végétarien,
à préciser à la commande.

Le menu trois plats - 36 €

Le menu trois plats en portion enfant - 28 €

Menu entièrement « Fait Maison ».

la Croix de Savoie
HOTEL SPA ★★★★ BIOCLIMATIQUE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
& SPA

Le Gourmand

La Mise en Bouche

Entrées

Maquereau du Guilvinec
Mi-Cuit en Tarte Fine Sablée, Caviar d'Aubergine, Légumes en Escabèche

Fois-Gras de Canard du Sud-Ouest
Au Naturel, Jus de Fraises de la Ferme des 4 Saisons &
Poêlé, à la Rhubarbe du ***PotagerBio***
(avec supplément 7 €)

Escargots de Magland de Jean Pomel
En Cromesquis, Fine Ratatouille, Zéphyr de Mozarella, Sabayon de Piquillos

Plats

Riz de Veau
Croustillant, Artichaut Poivrade en Barigoule et en Mousseline

Agneau à Tête Noire d'Ecosse
En Cannelloni Croustillant, Côte à l'Ail Caramélisée, Fenouil,
Fondue de Poivron à l'Huile d'Argan

Bar de France
Maki de Légumes Croquants, Beurre de Verveine du ***PotagerBio***

Fromages

Plateau de Fromage d'Olivier Peguet

Desserts

Chartreuse Verte 1905
En Soufflé

Le Chocolat Valrhona
Crémeux, Marmelade de Fruits Rouges, Sablé à la Fleur de Sel,
Glace aux Herbes du ***PotagerBio***

Certains mets de ce menu peuvent-être adapté sans gluten ou végétarien, à préciser à la commande.

Le menu sans fromage - 49 €, avec le fromage - 58.50 €

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

Menu entièrement « Fait Maison ».

la Croix de Savoie
HOTEL SPA ★★★★ BIOCLIMATIQUE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
& SPA

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 - 71 €
Service du vin en accord avec chaque plat - 42 €
Menu entièrement « Fait Maison ».

la Croix de Savoie
HOTEL SPA ★★★★ BIOCLIMATIQUE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
& SPA

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 & son Sorbet

Le menu aux choix - 39.50 €

Menu entièrement « Fait Maison ».

Le Petit Gastronome

Mini Tartiflette ou **Blanc de Poulet Fermier Grillé** ou **Diot de Savoie** ou **Filet de Merlu**
Avec Ecrasé de Pomme de Terre ou Pâtes ou Légumes
❄❄❄
Yaourt Maison ou Compote de Fruits de Saison ou Glace aux Smarties

Le menu - 15.50 €

Menu entièrement « Fait Maison ».

la Croix de Savoie
HOTEL SPA ★★★★ BIOCLIMATIQUE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
& SPA

La Carte

Le temps d'un Caviar

Partagez pour l'apéritif ou en entrée, un instant de plaisir à la découverte du Caviar sélectionné par mes soins … Edwige TIRET

Caviar de l'Isle, Baeri, *par Laurent Deverlanges, Caviar de Dordogne, 30gr* **84 €**

Accompagnement au choix : Au naturel avec crème et blinis ou œufs brouillés ou pommes de terre tiède.

Les Entrées : 18 € *(possibilité de portion plat principal : 26 €)*

* **Asperges Vertes du Lot en Deux Cuissons** *en timbale Croustillante, Guacamole, Œuf de Plein Air Poché*
* **Gambas** *Sautées au Beurre, Saladine de Boulghour, Ecume de Bisque d'Ecrevisse du Lac Léman au Citron Vert*
* **Jarret de Porc** *en Terrine, Vinaigrette Acidulée*
* **Maquereau du Guilvinec** *Mi-Cuit en Tarte Fine Sablée, Caviar d'Aubergine, Légumes en Escabèche*
* **Fois-Gras de Canard du Sud-Ouest** *au Naturel, Jus de Fraises de la Ferme des 4 Saisons & Poêlé, à la Rhubarbe du* ***PotagerBio*** *(avec supplément de 5.50 €)*
* **Escargots de Magland de Jean Pomel** *en Cromesquis, Fine Ratatouille, Zéphyr de Mozarella, Sabayon de Piquillos*
* **Farcement des Aravis**

Les Volailles & Viandes : 26 €

* **Pluma de Cochon Duroc de Bataillé,** *Aubergine Brulée, Tortilla au Chorizo et Jus d'échalotes au Vermouth de Chambery*
* **Magret Cannette de la Croix Savine** *à Basse Température, Légumes de Printemps, Sauce Corsée à la Moutarde de Brive*
* **Riz de Veau** *Croustillant, Artichaut Poivrade en Barigoule et en Mousseline*
* **Agneau à Tête Noire d'Ecosse** *en Cannelloni Croustillant, Côte à l'Ail Caramélisée, Fenouil, Fondue de Poivron à l'Huile d'Argan*
* **Diots de Savoie** *à l'Ancienne aux Vins de Savoie & Son Gratin de Crozet*

Les Poissons de Nos Lacs, Rivières et Mers (selon arrivage) : 26 €

* **Bar de France,** *Maki de Légumes Croquants, Beurre de Verveine du* ***PotagerBio***
* **Saumon d'Ecosse,** *Confit à 55°C à la Graisse d'Oie, Chutney de Fruits et Vert de Courgette, Crémeux de Curcuma*

Fromages : 17 €

* **Plateau de Fromage** d'Olivier Peguet

Les Desserts : 17 €

* **Nougat Glacé aux Fruits Caramélisées,** *Coulis de Fruits Rouges*
* **Chocolat Valrhona Tainori Glacée** *Crémeux Tainori, Fruits Printaniers, Streuzel Croustillant*
* **Chartreuse Verte 1905** *en Soufflé*
* **Le Chocolat Valrhona** *Crémeux, Marmelade de Fruits Rouges, Sablé à la Fleur de Sel, Glace aux Herbes du* ***PotagerBio***
* **Myrtilles** *en Clafoutis & son Sorbet*

Carte entièrement « Fait Maison ».