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

Une cuisine à quatre mains où de la nature éclot l'assiette.

Chère cliente, Cher client,

Nous avons l'honneur de vous présenter notre cuisine à quatre mains réalisé par les deux chefs Edwige TIRET & Léonie DUGAT pour une expérience gastronomique de l'inspiration de la nature laissant éclore l'assiette entièrement « Faite 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 remercie de votre confiance, en espérant vous recevoir en d'autres occasions.

Edwige TIRET & Léonie DUGAT

Les formules

• MENU DU MARCHÉ LOCAL • 44 € OU 31 € 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 • 44 €

Amuse-Bouche - Spécialité au choix - Dessert

La Tarfiflette & 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 • 18 €

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

La carte

• LES METS D'EXCEPTION •

LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE - 64.50 €
Sélectionné avec attention, reçu vivant, cuit et préparé par nos soins,
servi entier et décortiqué, accompagnement au choix des Chefs.

COEUR DE FILET WAGYU - 44 €
Accompagnement au choix des Chefs.

• LES ENTRÉES • 23 € OU 32.50 € EN PORTION PLAT DE RESISTANCE

* Entrée du marché local à la découverte d'un produit local sublimé dans l'assiette
* **Farcement** des Aravis
* **Tomates de France** en variation de textures, de goûts et de couleurs
* **Filet de boeuf de la Région** en tartare servi mi-cuit,
pain melba et sauce à la bisque de homard bleu de Bretagne
* **Sardines du Guilvinec** marinées à la chermoula d'épices douces, tian de légumes aux herbes du PotagerBio
* **Foie-Gras de Canard du Sud-Ouest** nectarine chaude à la lavande, pêches grillées et beignet de lavande
(avec sus de 11.50 €)

• LES VIANDES • 32.50 €

* Plat du marché local à la découverte d'un produit local sublimé dans l'assiette
* **Diots de Savoie** à l'Ancienne au Vin de Savoie & Son Gratin de Crozets
* **Foie de veau poêlé,** caviar d'aubergines, sauce Américaine,
saladine de courgettes crues à l'huile d'olive du Domaine Salvator
* **Mignon d'agneau d'Ecosse** fumé par nos soins au thym et romain du PotagerBio, mousseline de tarbais, artichaut poivrade, cromesquis d'ail et jus court

• LES POISSONS • 32.50 €

* **Turbot sauvage** en filet assaisonné au sel de Guérande mélangé aux algues, poêlée de salicornes et charlotte de légumes du soleil
* **Rouget de Boulogne sur Mer** en filet snacké, tartare de tomates et vinaigrette passion

• FROMAGES • 21 €

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

• LES DESSERTS • 21 €

* Dessert du marché local à la découverte d'un produit local sublimé dans l'assiette
* **Chocolat Valhrona Dulcey & Guanaja** en ganache au basilic, biscuit pistache et sa glace aux éclats de pistache
* **Citronnelle** en crème, macaron, framboises fraiches et son coulis
* **Fruits rouges** en pavlova, crème diplomate à la menthe du PotagerBio, sorbet cassis
* **Myrtilles** en Clafoutis

Le Gourmand

· ENTRÉES ·

TOMATES DE FRANCE
En variation de textures, de goûts et de couleurs
FILET DE BOEUF DE LA RÉGION
En tartare servi mi-cuit, pain melba et sauce à la bisque de homard bleu de Bretagne
SARDINES DU GUILVINEC
Marinées à la chermoula d'épices douces et tian de légumes aux herbes du PotagerBio
FOIE-GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST
Nectarine chaude à la lavande, pêches grillées et beignet de lavande
(en sus au prix du menu / 11.50 € par personne)

· PLATS DE RESISTANCE ·

FOIE DE VEAU
Poêlé, caviar d'aubergines, sauce Américaine, saladine de courgettes crues à l'huile d'olive du Domaine Salvator
MIGNON D'AGNEAU D'ECOSSE
Fumé par nos soins au thym et romain du PotagerBio, mousseline de tarbais, artichaut poivrade, cromesquis d'ail et jus court
TURBOT SAUVAGE
En filet assaisonné au sel de Guérande mélangé aux algues, poêlée de salicornes et charlotte de légumes du soleil
ROUGET DE BOULOGNE SUR MER
En filet snacké, tartare de tomates et vinaigrette passion

· FROMAGES ·

PLATEAU DE FROMAGE
D'Olivier Peguet

· DESSERTS ·

CHOCOLAT VALHRONA DULCEY & GUANAJA
En ganache au basilic, biscuit pistache et sa glace aux éclats de pistache
CITRONNELLE
En crème, macaron, framboises fraiches et son coulis
FRUITS ROUGES
En pavlova, crème diplomate à la menthe du PotagerBio, sorbet cassis

· LE MENU GOURMAND · 58.50 €
· LE MENU GOURMAND AVEC FROMAGE · 69.50 €

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 - 31 € (+ 7 € pour le vin avec le fromage)

La Découverte des Chefs
un voyage autour des Grands Crus de Poivre

Le Menu Découverte des Chefs est un véritable voyage de saveurs laissant place à leurs imaginations. Laissez-vous emporter et faite nous part de vos allergies alimentaires ou des préférences spécifiques.

***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.*

CONCOMBRE
*Gambas sautées, gel de navet et **Poivre Phu Quoc au Vietnam** en chantilly*

FOIE-GRAS DE CANARD DU SUD OUEST
*Confit et roulé au **Poivre Sauvage Bourbon de Madagascar**, fraises au jus de sureau et rhubarbe étuvée*

SAUMON BÖMLO DE NORVÈGE
*En pavé au beurre de **Poivre Fumé du Sud de l'Inde**, salade de fenouil croquant*

MIGNON DE VEAU DE FRANCE
*Croute au **Poivre Vert de l'Inde,** câpres et citron confit, beignet d'artichaut et mousse au lard paysan*

CROTTIN DE CHÈVRE DE LA FERME D'EN HAUT AU REPOSOIR
*roulé dans le **Poivre Rouge de Voatsiperifery au Sud Est de Madagascar***
Découvrez l'alliance d'un whisky rare de en sus au menu.
Proposition d'accord whisky / fromage en sus du menu / 14 € par personne.

MENTHE DU POTAGER BIO
*En crème glacée au **Poivre Rouge de Kampot du Cambodge**, fraises fraiches*

CHOCOLAT VALHRONA MANJARI
*En mousse aromatisée au **Poivre Noir de Kampot du Cambodge (Phnom Penh)** et coeur coulant à la framboise*

· LE MENU DÉCOUVERTE DES CHEFS · 85 €

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 - 46 € (+ 10 € pour découvrir le fromage avec un whisky)

EPICERIE FINE

Inspirations de Laurène

REALISATIONS MAISON PAR LA CUISINE DU
RESTAURANT GASTRONOMIQUE LA CROIX DE SAVOIE
- PRODUITS D'EXCEPTIONS - CAVISTE -

FOIE-GRAS
SAUMON FUMÉ
TERRINES
BOCAUX
BISCUITS
CONFITURES
MIEL
HUILE D'OLIVE
VINS & ALCOOLS
...

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