LA TABLE DES DAMES

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

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 « 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

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.
· COEUR DE FILET WAGYU · 64 €
Accompagnement au choix des Chefs.

· LES ENTRÉES · 27 € OU 39 € EN PORTION PLAT DE RESISTANCE

· **Cuisses de grenouilles** en coussinet de vert de blettes aux différents poivres
· **Pigeon Royal de France** en marbré de foie-gras de canard du Sud-Ouest, réduction de cassis
· **Veau de France** en vol-au-vent, quenelles d'écrevisses, sauce crémeuse au jus de viande
· **Truffe noire et noix de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc**, panais, marrons et noisettes au sautoir, bouillon de thé Wu Long, copeaux de truffes noires de Montauban
(en sus au prix / 14.50 € 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 €

· **Ris de Veau de France** en biscuit et sot-l'y-laisse, salade de choux en duo
· **Canard confit du Sud-Ouest** effiloché, foie gras et brunoise de légumes, Mique
· **Diots de Savoie** à l'Ancienne au Vin de Savoie & Son Gratin de Crozets
· **Cabillaud Skrei** poché dans un consommé de homard Bleu de Bretagne, croustillant café et amandes, mousseline de daïkon
· **Limande des Côtes Bretonnes** en ballotine, crevettes grises, coques et billes de pomme de terre, sauce au Champagne
· **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 €

· **Pomme de Savoie** en pomme d'amour, mousse au chocolat au lait Caramélia
· **Ananas Victoria** en entremet, biscuit au rhum, ananas Victoria flambé et poivre bourbon
· **Chocolat Grand Cru Caraïbe Valhrona 66 %** en tarte chaude, sauce au Maury Mas Amiel, glace passion
· **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 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 · 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 ·

CUISSES DE GRENOUILLES
En coussinet de vert de blettes aux différents poivres
PIGEON ROYAL DE FRANCE
En marbré de foie-gras de canard du Sud-Ouest, réduction de cassis
VEAU DE FRANCE
En vol-au-vent, quenelles d'écrevisses, sauce crémeuse au jus de viande
TRUFFE NOIRE ET NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC
Panais, marrons et noisettes au sautoir, bouillon de thé Wu Long, copeaux de truffes noires de Montauban
(en sus au prix du menu / 14.50 € par personne)

· PLATS DE RESISTANCE ·

RIS DE VEAU DE FRANCE
En biscuit et sot-l'y-laisse, salade de choux en duo
CANARD CONFIT DU SUD-OUEST
Effiloché, foie gras et brunoise de légumes, Mique
CABILLAUD SKREI
Poché dans un consommé de homard Bleu de Bretagne, croustillant café et amandes, mousseline de daïkon
LIMANDE DES CÔTES BRETONNES
En ballotine, crevettes grises, coques et billes de pomme de terre, sauce au Champagne

· FROMAGES ·

SELECTION DE FROMAGE
D'Olivier Peguet

· DESSERTS ·

POMME DE SAVOIE
En pomme d'amour, mousse au chocolat au lait Caramélia
ANANAS VICTORIA
En entremet, biscuit au rhum, ananas Victoria flambé et poivre bourbon
CHOCOLAT GRAND CRU CARAÏBE VALHRONA 66 %
En tarte chaude, sauce au Maury Mas Amiel, et glace passion

· 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
Les Agrumes

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.*

LE CITRON CAVIAR
Truite fumé par nos soins, tamara et citron caviar

L'ORANGE SANGUINE
En terrine de canard, pain spécial à la farine Bio et levain naturel de Gaspard est dans le pétrin

LA BERGAMOTE
Carpaccio de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, lait de coco à la bergamote et citronnelle

LA MAIN DE BOUDDHA
Filet de caille de France rôtie, croûte à la main de Bouddha, choux chinois au sautoir, marrons et pommes

LE POMELOS CHINOIS
Gorgonzola fondu sur une tarte fine et pomelos chinois
Proposition d'accord d'un gin & fromage en sus du menu / 14 € par personne.

LES AGRUMES COMMUNS
En jus détox

LE CÉDRAT
Tarte au cédrat confit, crémeux au miel et granité à la vodka

· 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)

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