



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.**

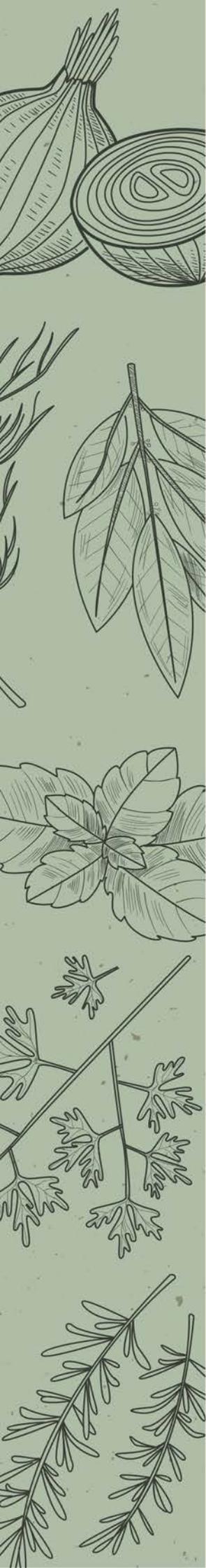
Par ailleurs, depuis le 1er décembre 2014 le restaurant a été récompensé du prix « Tables Distinguées Logis ».

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

• Escargots de Magland (74) sautés à l'ail des ours sauvages de Saint-Sigismond, royale de choux-fleurs et crumble, sauce verte

• Asperges verte de France, Espuma de parmesan, oeuf bio poché

• Veau de France en tataki façon thaï tonato et crudités en pickles

• Gambas en croûte de pavot, piémontaise de pomme de terre en fine tartelette

• Farciment des Aravis

• **Entrée du marché local** à la découverte d'un produit local sublimé dans l'assiette

• LES PLATS DE RESISTANCE • 39 €

• Epaule d'agneau d'Ecosse confite en pressé, gâteau de polenta aux herbes du PotagerBio, jus au poivre Phu Quoc

• Ris de veau de France en paupiette, romaine farcie, sauce au vin jaune

• Diots de Savoie à l'Ancienne au Vin de Savoie & Son Gratin de Crozets

• Barbue du Golf de Gascogne poêlé, celtuce glacée, mousse à l'huile d'olive du Domaine Salvator

• Merlan du Golf de Gascogne cuit moelleux, maraichère de jeunes légumes, nage de mélisse citronnelle

• **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 €

• Cerises des Monts du Lyonnais pochées au jus du printemps 2023, entremet Illanka Valrhona, cœur de cerises

• Avocat roulé dans un pain de Gênes et sa mousse glacée

• Fraises de France sablé sarrasin, crémeux de sureau et sorbet pétillant

• 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 Tariflette & 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 •

ESCARGOTS DE MAGLAND (74)

Sautés à l'ail des ours sauvages de Saint-Sigismond, royale de choux-fleurs et crumble, sauce verte

ASPERGES VERTE DE FRANCE

Espuma de parmesan, oeuf bio poché

VEAU DE FRANCE

En tataki façon thai tonato et crudités en pickles

GAMBAS

En croûte de pavot, piémontaise de pomme de terre en fine tartelette

• PLATS DE RESISTANCE •

EPAULE D'AGNEAU D'ECOSSE

Confite en pressé, gâteau de polenta aux herbes du PotagerBio, jus au poivre Phu Quoc

RIS DE VEAU DE FRANCE

En paupiette, romaine farcie, sauce au vin jaune

BARBUE DU GOLF DE GASCOGNE

Poêlé, celtuce glacée, mousse à l'huile d'olive du Domaine Salvator

MERLAN DU GOLF DE GASCOGNE

Cuit moelleux, maraichère de jeunes légumes, nage de mélisse citronnelle

• FROMAGES •

SELECTION DE FROMAGE

D'Olivier Peguet

• DESSERTS •

CERISES DES MONTS DU LYONNAIS

Pochées au jus du printemps 2023, entremet Illanka Valrhona, cœur de cerises

AVOCAT

Roulé dans un pain de Gênes et sa mousse glacée

FRAISES DE FRANCE

Sablé sarrasin, crèmeux de sureau et sorbet pétillant

• 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 une aventure gustative où l'imagination culinaire est à l'honneur. Faites-nous part de vos allergies ou préférences spéciales pour un voyage sur mesure.

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)



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



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