

Le restaurant gastronomique La Croix Savoie s'engage auprès de producteurs locaux

Le restaurant gastronomique La Croix Savoie s'engage auprès de producteurs locaux

À partir du 6 juillet 2016, Edwige TIRET, Chef du restaurant gastronomique, La Croix de Savoie, aux Carroz en Haute-Savoie, revisite sa carte pour affirmer son engagement avec les producteurs locaux et la saisonnalité des produits. Une véritable expérience gustative, comme un retour aux sources.

Le Chef Edwige TIRET invite ses hôtes à travers un menu gastronomique au prix abordable de 29 €, de voyager avec le 'panier des producteurs' pour découvrir leurs savoirs faire en proposant leurs produits frais de saison mis en valeur selon son inspiration. Le menu évoluera au fil des semaines pour suivre la disponibilité des produits.

Tous les midis de l'année, le restaurant gastronomique La Croix de Savoie a pour ambition de faire connaître au plus grand nombre, le travail des femmes et des hommes qui font notre richesse culinaire, le plaisir quotidien de nos papilles et redécouvrir le vrai goût des produits frais et sains.



Le restaurant est désigné comme l'une des 58 meilleures tables Logis d'Europe par un jury d'experts culinaires, sous le patronage de Gilles Goujon, Chef triplement étoilé Michelin et Meilleur Ouvrier de France ainsi que par des critiques gastronomiques comme Périco Légasse, Roland Zémour, Patrick Faus, Tanguy ou encore Isabelle Forêt ; c'était et c'est toujours le 1er restaurant Logis Table distingué de Haute-Savoie.

En 2016 les inspecteurs du guide Michelin 2016 ayant visité anonymement le restaurant gastronomique ont déclaré : « Envie d'un grand bol de Savoie ? C'est exactement ce que propose Edwige Tiret, la chef expérimentée du "gastro" de la Croix de Savoie. Elle a le chic pour revisiter intelligemment la tradition, au fil de son inspiration et des produits qu'elle a sélectionnés. Une franche réussite ! »

DOSSIERS