Restaurant de La Croix de Savoie

Hôtel La Croix de Savoie

Les Carroz-d'Araches 74300 par Patrick Faus

Une belle bâtisse en dehors du village, sur les hauteurs, avec vue imprenable sur les montagnes verdoyantes et les sommets alentour, la Croix de Savoie est un havre de paix parfaitement tenue par la famille Tiret, mère, père et fils.

Chacun son rôle, chacun sa spécificité, mais chacun travaille pour la communauté et la bonne marche de l'hôtel et du restaurant, avec une approche écologique de plus en plus marquée qui en fait un des trois hôtel-restaurant BioClimatique en France.
Le fils, sommelier, fait la carte des vins et dirige le restaurant. Le père s'occupe des finances et d'un peu de tout, et la mère est en cuisine. Autodidacte complète, elle a pris en charge les cuisines de l'hôtel dès l'ouverture pour mettre au point au fil des ans des plats très personnels à partir des meilleurs produits de son environnement, dont les légumes et les herbes de son potager.
Sa carte est variée, riche, inventive, en un mot : passionnante.

La carte des vins est très variée aussi et offre une belle sélection des grandes appellations. 150 références et quelques 700 bouteilles sont disponibles avec une importante sélection des vins de Savoie même s'ils sont un peu moins représentés dans les vins au verre (4 seulement). Il existe un « zoom » sur une bouteille à prix doux et une remarquable sélection de vins en sortie de caves, c'est à dire à boire maintenant. A noter que l'eau des Carroz d'Araches en simple carafe est une véritable merveille de pureté et de goûts.

En amuse-bouche : Mousse de tomates, concombre en petits dés, servi pas assez frais et faible sur les saveurs de tomate.

Tomates anciennes en carpaccio, haddock, vinaigrette framboise. De la finesse, du goût, une superbe alliance et équilibre.

Escargots de Magland de Jean Pomel, pastilla aux légumes marinés, thym du potager bio, fondue de poivrons à l'huile d'Argan. Remarquable pastilla d'une finesse extrême. La mousse de poivrons délicate vient bien relever le plat qui ne manque pas de saveurs diverses et parfaitement en harmonie. Un grand plat.

Poulet fermier en ballottine, tomates farcies de légumes d'été aux herbes du potager, coulis. Un plat copieux mais un peu décevant, assez fade, manquant de relief, un peu sec, et un coulis parcimonieux. **Agneau d'Ecosse à la menthe du potager, parmesane d'aubergine.** L'agneau est préparé en cuisson lente et à basse température, le jus est fort savoureux grâce aux sucs récupérés par un passage à la poêle préalable. Agréable parmesane d'aubergines (aubergine, tomate, mozzarella, parmesan et passage au four). Un plat agréable.

Fromage blanc, confiture myrtilles maison.
Un fromage blanc paradoxalement un peu neutre dans cette région, mais plaisant. Goûteuse confiture maison.

Fromages de chez Olivier Paguet. Magnifique plateau ! Choix varié, raretés, qualité parfaite de l'affinage. Il y a même un fromage frais à base de lait de vache fait au restaurant. Un vrai plaisir savoyard.

Chocolat Valrhona : financier, crémeux à l'huile d'olive, glace au chocolat Guanduja. Un dessert compliqué, un peu bancal à l'arrivée, même si la variation sur le chocolat est plaisante.
Carte des cafés, riche et variée. Choix de tisanes également remarquable.

Bravo à Edwige Tiret pour une cuisine passionnante. Une cuisine en équilibre entre les traditions du pays savoyard et une inventivité tranquille, sans excès et sans postures, mais qui reflète un talent inné pour la cuisine. Une femme qui a trouvé au fil des années sa voie et son style, passionnée qu'elle est par les produits de la terre qui l'entoure. C'est un plaisir de s'attabler chez elle dans une belle salle de restaurant qui respire la volonté de faire plaisir aux clients.
La famille est aux petits soins pour les clients du petit déjeuner (remarquable) au dîner. Un bon esprit règne dans la maison qui se perçoit dans les moindres détails et dans l'attention et l'amour de cette famille pour ce métier.

768, route du Pernand
74300 Les Carroz-d'Araches
Tél : 04 50 90 00 26

www.lacroixdesavoie.fr

Ouvert toute l'année

Domaine skiable du Grand Massif à 500 m

28 chambres de 100 € à 260 €

Petit déjeuner : 12 € à 18 €

Menu « Paniers des Producteurs Locaux » à 29 € (3 plats)

Menu « Le Gourmand » à 47 € (3 plats), et 56 €, avec fromages

Menu « Dégustation » à 68 €

Menu « Senteurs d'Eté » à 34 € (3 plats)

Menu « Terroir Logis » à 37 € (3 plats) avec des plats uniquement traditionnels (raclette, fondue, saucisses Diot au vin rouge, etc.)

Carte : 60 € environ