

## La Croix de Savoie : la tradition revisitée avec passion

27 janvier 2016 • [0 Commentaires](#) Par [lecoqgourmand](#)



Il faut passer le village pour trouver la maison familiale Croix de Savoie, premier hôtel bioclimatique de Rhône-Alpes et l'un des trois premiers d'Europe. Y aller pour l'établissement exemplaire d'un point de vue écologique bien sûr, mais surtout pour apprécier le talent de cette femme-chef qui fait ici des merveilles en cuisine ! Son registre ? C'est celui d'une cuisine de tradition revisitée avec passion et parfaitement assumée. Simplicité, épures, saveurs sont d'ailleurs les trois mots clés que l'on peut associer à quasiment chacun des plats présentés aux menus ou à la carte... On peut y ajouter l'authenticité tant les assiettes, aussi belles que délicates, sont construites à partir de produits favorisant les circuits courts, très courts même parfois puisqu'une partie des légumes viennent du potager bio de la maison. S'ajoute à cette prestation de très belle qualité – on pense au mémorable râble de lapin fondant rôti à la marjolaine accompagné de conchiglioni farcis d'une fine ratatouille et coulis de piquillos – une cave qui valorise judicieusement les vins de Savoie dans une gamme de prix très raisonnable, et un service des plus agréables assuré par le fils de la maison.

*La Croix de Savoie 768 Route du Pernant 74300 Les Carroz D'Araches*

Tél. 04 50 90 00 26 [www.lacroixdesavoie.fr](http://www.lacroixdesavoie.fr)