



#restonsprudent



LA CROIX DE SAVOIE

de la nature éclot l'assiette.

RESTAURANT GASTRONOMIQUE

LA CUISINE GASTRONOMIQUE QUI AFFIRME CES VALEURS



Les Chefs Edwige TIRET & Léonie DUGAT proposent une cuisine 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.


NEW

NOUVEAU DEJEUNER / Du Lundi au vendredi retrouvez le nouveau menu **ETIK** vous offrant la découverte d'un produit local sublimé dans l'assiette qui changera toutes les quinzaines.

Le restaurant offre une vue à 360° sur la vallée et les cuisines dans un cadre moderne, terrasse panoramique unique aux Carroz et au calme !



Afin de vous proposer un confort optimal en terrasse et dans l'attente de l'ouverture de la salle intérieure, nous avons loué deux kiosques de réception vous abritant des intempéries & chauffés au bois local.


OUVERT
TOUS LES JOURS EN
VENTE A EMPORTER
&
DÈS QUE POSSIBLE
EN TERRASSE
AVEC VUE
PANORAMIQUE

COMME SI VOUS Y ÉTIEZ ... MAIS À LA MAISON

Depuis mars 2020, nous proposons nos mets à emporter ou livrer partout en France. En cette période particulière, nous nous réinventons sans oublier nos valeurs. La qualité des mets mais aussi la réduction de notre impact environnemental, c'est une priorité pour nous au quotidien.

C'est pourquoi l'ensemble des plats sont confectionnés chaque jour comme si vous étiez au restaurant et conditionnés dans des contenants recyclables, réutilisables ou consignés.



Carte et menus disponible au dos
Détail de nos engagements sur retrait ou livraison au dos.



 0.450.900.026

 www.lacroixdesavoie.fr

Félicitations !
Obtenez votre cadeau gustatif
EN RAPPORTANT AU RESTAURANT LES CONTENANTS (SACS OU BOCAUX)
EN BON ÉTATS QUE VOUS NE SOUHAITEZ PAS CONSERVER.



LES CARROZ EATS

BY LA CROIX DE SAVOIE - RESTAURANT GASTRONOMIQUE



CARTE DES METS A EMPORTER OU LIVRÉE EN FRANCE
COMMANDEZ ET RETIREZ
Tous les jours, commandez dès maintenant au 0.450.900.026

• LES FORMULES REPAS •

Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 24 €

Entrée - Plat & Dessert : 31 €

Choix à la carte hors mets d'exception. Certains mets sont en sus aux formules.

• LES ENTRÉES • 13 €

NEW * **Entrée ETIK** à la découverte d'un produit local sublimé dans l'assiette

* **Farcement des Aravis**

* **IGP Burrata di Adria** en tarte croustillante de pomme de terre Amandine, Roquette et Basilic de notre JardinBio

* **Maquereau de Bretagne** fumé au bois de hêtre par nos soins, petits pois préparés en fraîcheur de saison, sauce acidulée
(sus aux formules de 6 €)

* **Tête de Cochon** en fromage de tête à l'ancienne, pickles de radis roses et cornichons
(sus aux formules de 6 €)

• LES VIANDES & POISSONS • 19 €

NEW * **Plat ETIK** à la découverte d'un produit local sublimé dans l'assiette

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

* **Lapin de la ferme Ribot (84),**

revisité à la moutarde Maille tomate et piment d'Espelette, artichauts poivrade
(sus aux formules de 6 €)

* **Longe de Veau de France** rôti au sautoir, coussinets de verts de blettes farçis, condiment à l'ail noir
(sus aux formules de 6 €)

 * **Lieu Jaune Guilvinec** juste poêlé, carottes des sables dans tous ses éclats

 * **Bar Sauvage de la Manche,** croûte et béarnaise à l'ail des Ours de Saint-Sigismond, asperges croustillantes
(sus aux formules de 6 €)

• LES DESSERTS • 13 €

* **Rhubarbe de notre JardinBio** en compotée façon syllabub et crumble

* **Le chocolat Valrhona Guanara** ganache et croustillant chocolat, crémeux noisettes

* **Fraises de France** succès aux amandes et mousse à l'orgeat

* **Myrtilles** en Clafoutis

• LES METS D'EXCEPTION •

* **LE HOMARD BLEU DE BRETAGNE - 43 €**

Sélectionné avec attention, reçu vivant, cuit et préparé par nos soins, servi entier et décortiqué, accompagnement au choix du Chef.

* **FOIE-GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST - 23 €**

A la rhubarbe de notre JardinBio et sa brioche

* **COEUR DE FILET WAGYU - 29 €**

Lard paysan, échalotes gravlax légèrement snackées, polenta et légumes au sautoir

RETRAIT SUR PLACE GRATUIT

Tous les jours, le midi de 11h30 à 13h / le soir de 18h à 20h

LIVRAISON À DOMICILE

Sur demande aux Carroz, Arâches, La Frasse & Saint-Sigismond

5 € par livraison & OFFERTE pour nos aînés

LIVRAISON EN BOUTIQUES ZANIN

12 € ou OFFERTE pour les commandes supérieures à 150 €

LIVRAISON 24H FRAIS EN FRANCE

39.90 € OU OFFERTE POUR LES COMMANDES SUPÉRIEURES À 299 €



• LA CAVE DU TONTON •

Le Tonton, comme dans toutes les familles, il a ses défauts, ses petites blagues que l'on ne comprend pas toujours mais notre Tonton il a une belle cave qu'il ne fait visiter qu'à quelques privilégiés dont vous faites partie ... Haaa le voici, vous entendez la porte qui grince ? Vous y êtes, bienvenue dans la Cave du Tonton ...

Le Tonton c'est donc votre marchand de vins à emporter en direct des propriétaires travaillant avec notre maison.

Des vins uniques parfois confidentiels, sans intermédiaire, les meilleurs tarifs. **Demandez à lui parler lors de votre commande pour trouver votre bonheur. A partir de 8.50 €.**



Des produits de notre fabrication comme le saumon fumé par nos soins, terrine de viande en bocal ou de foie-gras, ... sont à découvrir.



INFORMATIONS IMPORTANTES

Lors des retraits de commande et afin d'éviter les rassemblements, une organisation sur place sera mise en œuvre et des créneaux horaires fixés en fonction de l'affluence. Les heures de retrait pourront évoluer selon les restrictions.

Carte susceptible d'évoluer en fonction de la saison et des arrivages - Une garantie pourra être demandée.