

Une cuisine à quatre mains où de la nature éclot l'assiette.

Chère cliente, Cher client,

Nous avons l'honneur de vous présenter notre cuisine à quatre mains réalisé par les deux chefs Edwige TIRET & Léonie DUGAT pour 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 • 73 €

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

• COEUR DE FILET WAGYU • 59 €

Accompagnement au choix des Chefs.

• LES ENTRÉES • 25 € OU 36 € EN PORTION PLAT DE RESISTANCE

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

* **Farcement des Aravis**

* **Langue de bœuf de France** en damier de céleri rave, jeune mesclun et vierge aux condiments

* **Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc**, courge spaghetti, écrasé de muscades rôties, sel de Guérande aux algues

* **Boudin noir du Porc de A à Z à Saint-Pierre en Faucigny (74)** en étagé et association de pommes fruits

* **Foie-Gras de Canard du Sud-Ouest** mi-cuit au Pineau des Charentes rouge du Château de Beaulon servi en millefeuilles brioché, raisins en chutney
(avec sus de 11.50 €)

• LES VIANDES • 36 €

* **Plat du marché local** 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

* **Pintade de France** farce d'huître de Charente-Maritime, foie-gras et gésiers de canard sous la peau et navet glacé

* **Noix de ris de veau de France** laquée aux sucs de fruits de l'hiver, poireau fondant, lard de Colonata

• LES POISSONS • 36 €

* **Barbu poêlé**, mousseline de céleri et pomme verte, beurre de cerfeuil

* **Cabillaud des mers du Nord**, déclinaison de patate douce, sauce vanillée

• FROMAGES • 23.50 €

* **Sélection de Fromage d'Olivier Peguet**

• LES DESSERTS • 23.50 €

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

* **Chocolat Valhrona Caraïbe** en chaud et froid, glace caramel au beurre salé, praliné croustillant et son écume chaude

* **Clémentine de Corse** en sorbet, crème de marrons et meringues croustillantes, zephyr de clémentines

* **Noix de Grenoble** caramélisées sur une dacquoise aux amandes et noisettes, mousse aux noix et gelée de citron

* **Myrtilles** en Clafoutis

Les éphémères ☰

• MENU DU MARCHÉ LOCAL • 48.50 € 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 • 48.50 €

Amuse-Bouche - Spécialité au choix - Dessert

La Tartiflette & 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 • 20 €

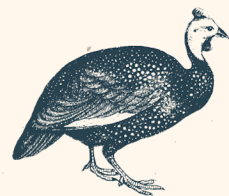
Au choix : Mini Tartiflette (sans accompagnement) ou Diot de Savoie ou Filet de Merlu

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 •

LANGUE DE BOEUF DE FRANCE

En damier de céleri rave, jeune mesclun et vierge aux condiments

BOUDIN NOIR DU PORC DE A À Z À SAINT-PIERRE EN FAUCIGNY (74)

En étagé et association de pommes fruits

SAINT-JACQUES DE LA BAIE DE SAINT-BRIEUC

Courge spaghetti, écrasé de muscades rôties, sel de Guérande aux algues

FOIE-GRAS DE CANARD DU SUD-OUEST

*Mi-cuit au Pineau des Charentes rouge du Château de Beaulon servi en millefeuilles brioché, raisins en chutney
(en sus au prix du menu / 12.50 € par personne)*

• PLATS DE RESISTANCE •

PINTADE DE FRANCE

Farce d'huître de Charente-Maritime, foie-gras et gésiers de canard sous la peau et navet glacé

NOIX DE RIS DE VEAU DE FRANCE

Laquée aux sucs de fruits de l'hiver, poireau fondant, lard de Colonata

BARBU

Poêlé, mousseline de céleri et pomme verte, beurre de cerfeuil

CABILLAUD DES MERS DU NORD

Déclinaison de patate douce, sauce vanillée

• FROMAGES •

SELECTION DE FROMAGE

D'Olivier Peguet

• DESSERTS •

CHOCOLAT VALHRONA CARAÏBE

En chaud et froid, glace caramel au beurre salé, praliné croustillant et son écume chaude

CLÉMENTINE DE CORSE

En sorbet, crème de marrons et meringues croustillantes, zephyr de clémentines

NOIX DE GRENOBLE

Caramélisées sur une dacquoise aux amandes et noisettes, mousse aux noix et gelée de citron

• LE MENU L'INFLUENCE DE LA NATURE • 64 €

• LE MENU L'INFLUENCE DE LA NATURE AVEC FROMAGE • 76.50 €

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, 5.50 € en sus.



• LES RECOMMANDATIONS DU SOMMELIER •

Choisissez de vous laissez guider par le sommelier avec un service du vin en accord avec chaque plat - 34.50 € (+ 7 € pour le vin avec le fromage)



La découverte des Chefs

Les grands cafés du monde



Le Menu Découverte des Chefs est un véritable voyage de saveurs laissant place à leurs imaginations. Laissez-vous emporter et faite nous part de vos allergies alimentaires ou des préférences spécifiques.

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.

LANGUE DE BOEUF

En maki, crémeux au café Blue Mountain de la Jamaïque

FOIE-GRAS DE CANARD DU SUD OUEST

Gelée de café de Colombie et passion

LOTTE

Torréfiée aux épices, bouillon au café d'Indonésie

OSSO BUCCO DE VEAU

Ecrasé de Topinambour, café d'Inde en cappuccino

REBLOCHON DE SAVOIE PAR OLIVIER PEGUET

En nem, vinaigrette de café du Nicaragua

Proposition d'accord d'un gin & fromage en sus du menu / 14 € par personne.

CHOCOLAT VALHRONA

En mousse aromatisée au café d'Ethiopie

L'ARABICA

En parfait café du Congo glacé, grains de chicorée, sauce au chocolat

• LE MENU DÉCOUVERTE DES CHEFS • 94 €

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 - 51 € (+ 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