#restonsprudent

Bienvenue

Venir au restaurant c'est venir au restaurant.

Bienvenue

Toute la famille et l'ensemble du personnel de la Maison sont heureux de vous recevoir à nouveau pour de nouvelles expériences tout en sécurité.

Dans ce contexte particulier que nous vivons depuis plusieurs semaines, nous avons dû adapter quelques éléments pour vous recevoir dans des conditions sanitaires optimales.

A l'arrivée, pendant votre repas, au départ & après ...

Avant votre arrivée, merci de patienter à l'entrée du restaurant en respectant les distances de 1m entre chaque groupe de client jusqu'à votre installation à table.

Limitez le plus possible vos déplacements dans le restaurant.
Pour l'accès aux toilettes, merci de respecter l'entrée d'une personne par une personne.

Au départ, réalisons le paiement libre, sans frais et sans contact grace au QR code.
Simple, rapide et sécurisé.

Du gel hydroalcoolique est à votre disposition à l'entrée du restaurant ainsi que sur votre table, merci de l'utiliser à chaque fois que vous pensez en avoir besoin.

Depuis le mois de mars, nous proposons une restauration à emporter ou livrée.
Consultez la carte et commandez pour d'autres occasions.

Lors de votre repas ...

Nous procédons avant votre arrivée comme nous le faisons habituellement au strict nettoyage du restaurant et des espaces communs. Nos chefs portent un masque pour une hygiène renforcée. En cuisine nous procédons comme nous le faisons habituellement au strict respect des protocoles de nettoyage .

La carte des mets est disponible au format numérique grâce au QR code. Si vous préférez le format classique, sachez que les supports seront désinfectés après chaque utilisation.

L'ensemble des collaborateurs en salle ou en cuisine, procède au lavage des mains tous les 30 min.

Une distance entre les tables d'un minimum d'un mètre est mise en œuvre.

Le livre de cave est disponible au format numérique grâce au QR code. Si vous préférez le format classique, sachez que les supports seront désinfectés après chaque utilisation.

Entre vous et nous ...

Afin d'assurer la sécurité des collaborateurs ainsi que la vôtre, ils porteront un masque durant toute la journée et tant que les besoins se feront sentir. Des masques lavables, fabriqués à Vienne en France par SKEED homologués catégorie 1 (garantie 20 lavages) sont en vente à la réception au prix de 5,90 €.

Nous appliquons strictement la Charte Logis #pourunmondeplussur.

Nous comptons sur votre bienveillance afin de respecter les distances entre tous.

Respectons ensemble les gestes barrières. Si vous ressentez les symptômes, merci de vous isoler, prévenez la direction ainsi que de les services de santé au 15. Des masques à usage unique sont disponibles sur demande.

la Croix de Savoie
HOTEL SPA ★★★★ BIOCLIMATIQUE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
& SPA

Une cuisine à quatre mains …

Chère cliente, Cher client,

Nous avons l'honneur de vous présenter notre cuisine à quatre mains réalisé aux deux chefs Edwige TIRET & Léonie DUGAT. ***Nous vous invitons à cette expérience gastronomique.***

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.*** Nous avons le plaisir de vous proposer cette nouvelle carte entièrement constituée de plats « fait maison » élaborés sur place à partir de produits bruts. Le logo est l'engagement du « Fait Maison ».

Par ailleurs, depuis le 1er décembre 2014 le restaurant a été récompensé du prix « Tables Distinguées Logis » et classé au Guide Michelin 2019 de l'assiette gourmande et de deux fourchettes.

Pour nous, en cuisine la saisonnalité des produits est essentielle & cette saison est très riche avec notamment les premiers légumes et fruits en tous genres, les poissons frais, mais aussi les herbes aromatiques de notre PotagerBio et autres produits locaux que vous découvrirez en parcourant la carte … Tous ces produits sont des sources d'inspiration inépuisable, nous permettent de vous les faire partager aujourd'hui.

Nous préférons manquer momentanément de l'un d'eux à la carte, plutôt que de servir un produit de qualité inférieure. Comme vous pourrez le remarquer, notre passion pour la cuisine n'a pas changé. Fruits de mes rencontres avec des grands chefs du monde entier, cette nouvelle carte est à la fois délicieusement inspirée, exotique et audacieusement moderne.

Nous vous souhaitons une bonne dégustation et vous remercie de votre confiance, en espérant vous recevoir en d'autres occasions.

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.

Edwige TIRET & Léonie DUGAT

- *Découvrez les mets sans gluten, à préciser à la commande*
- *Découvrez les mets végétarien, à préciser à la commande*

Table Distinguée

L'ensemble des prix sont nets - Boissons non comprises

la Croix de Savoie
HOTEL SPA ★★★★ BIOCLIMATIQUE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
& SPA

Sur Les Chemins de Saison

Possibilité du menu en portion enfant jusqu'à 12 ans

Mise en Bouche

Entrées

Tomates Anciennes de Bretagne
En Chaud et Froid, Rosace de Tomates Tiède, Glacé Tomates et Carpaccio

Sardines des Côtes de Bretagne
Burratina en Tartelette, Caviar d'Aubergine

Langue de Bœuf de France
En Fines Tranches, Caillé de Chèvre de la Chèvrerie de Saint-Sigismond aux Fines Herbes du PotagerBio & Huile d'Olive Bio du Domaine Salvator

Plats

Truite de la Pisciculture Petit (01)
Poêlee, Crème de Féta et Tian de Légumes d'Eté

Rable de Lapin de France
Conchiglioni à la Ricotta et Cécina, Crème d'Oseille

Sot l'y Laisse de Dinde
Fenouil Fondant à l'Anis et Miel de nos Ruches, Réduction Balsamique

Desserts

Nougat Glacé
Biscuit de Savoie et Fruits Rouges

Chocolat Caraïbe Valrhona
En Marquise, Parfait Chartreuse

Fromage Blanc de Bresse
Confiture de Myrtilles Sauvages Maison

Certains mets de ce menu peuvent-être adaptés sans gluten ou végétarien, à préciser à la commande.

Le menu trois plats - 41 €

Le menu trois plats en portion enfant - 30.50 €

Menu entièrement « Fait Maison ».

la Croix de Savoie
HOTEL SPA ★★★★ BIOCLIMATIQUE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
& SPA

Le Gourmand

Mise en Bouche

Entrées

Poulpe de Galice
En Paëlla Mousseuse et Soubressade

Foie-Gras du Sud-Ouest
En Alliance de Fruits Rouges (avec un supplément de 9€)

Escargots de Bourgogne
Croustillants, Purée d'Ail Nouveaux et Fine Ratatouille

Plats

Bar de Ligne de Bretagne
Roulé, Artichaut Poivrade et Mini Poivrons Farcis, Sauce au Noilly Prat

Selle d'Agneau du Quercy
Fondante Servie avec sa Côte, Légumes Colorés au Sautoir

Ris de Veau de France
Gnocchis au Basilic Gratinés, Confit de Courgettes et Tomates, Sauce Aubergine

Fromages

Plateau de Fromages d'Olivier Peguet

Desserts

Framboises
Biscuit Japonais Vapeur, Crémeux Menthe

Chocolat Ollanka Valrhona et Abricots de la Drôme
En déclinaison

Certains mets de ce menu peuvent-être adaptés sans gluten ou végétarien, à préciser à la commande.

Le menu sans fromage - 54.50 €, avec le fromage - 65 €

Service du vin en accord avec chaque plat - 31 € *(+ 7 € pour le vin avec le fromage)*

Menu entièrement « Fait Maison ».

la Croix de Savoie
HOTEL SPA ★★★★ BIOCLIMATIQUE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
& SPA

La Découverte des Chefs

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.

Amuse-Bouche

Foie-Gras du Sud-Ouest
Poêlé, Miel de nos Ruches au Grué,
Fondant de Fenouil et Réduction de Vieux Balsamique

Rouget Petit Bateau des Côtes de Bretagne
Juste Saisi, Salicorne et Cébettes Grillée, Bisque de Homard Bleu de Bretagne

Caille Royale de France
Truffé et Jambon Noir de Bigorre, Gnocchis au Basilic et Jus Réduit

Fromages d'Olivier Peguet
En Dégustation.
Découvrez l'alliance des whiskys rares de Bretagne et des fromages de Savoie.
Proposition d'accord whiskys / fromages en sus du menu / 14 € par personne.

Huile d'Olive Bio du Domaine Salvador
Concassée de Fraises et Balsamique, Châpeau de Meringue Italienne

Myrtilles de France
Comme une Tarte, Rafraichie au Thym du PotagerBio et Citron

Certains mets de ce menu peuvent-être adaptés sans gluten ou végétarien, à préciser à la commande.

Le menu en dégustation - 79 €
Service du vin en accord avec chaque plat - 46 €
Service du vin en accord avec chaque plat et découverte whiskys / fromage - 56 €

Menu entièrement « Fait Maison ».

la Croix de Savoie
HOTEL SPA ★★★★ BIOCLIMATIQUE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
& SPA

mes Sélections du Terroir

Le terroir Logis
Menu aux choix

Mise en Bouche

Farcement des Aravis (Maison) ❄❄❄ Diots de Savoie à l'Ancienne au Vin de Savoie & Son Gratin de Crozets	**OU**	**Tartiflette** ***Accompagné de Salade Verte*** ou **La Fondue Savoyarde** *pour 2 personnes minimum* *nature ou aux cèpes* ***Accompagné de Charcuterie*** ou **La Reblochonade** ***Accompagné de Charcuterie*** *Salade de Saison 4.50 € par personne*

Clafoutis aux Myrtilles & son Sorbet

Le menu aux choix - 44.50 €

Menu entièrement « Fait Maison ».

Le Petit Gastronome

Au choix : Mini Tartiflette *(sans accompagnement)* ou **Diot de Savoie** ou **Filet de Merlu**
Avec : Ecrasé de Pomme de Terre ou **Pâtes** ou **Mousseline de Légumes**
❄❄❄
Yaourt Maison ou Compote de Fruits de Saison ou Glace aux Smarties

Le menu - 17 €

Menu entièrement « Fait Maison ».

la Croix de Savoie
HOTEL SPA ★★★★ BIOCLIMATIQUE
RESTAURANT GASTRONOMIQUE
& SPA

La Carte

• Les Mets d'Exceptions •

Caviar de l'Iles, Baeri :

Par Laurent Deverlanges, passionné par la pisciculture, il propose ce Caviar de Dordogne depuis 2011, 30gr. **91.50 €**
Accompagnement au choix : Au naturel avec crème et blinis ou œufs brouillés ou pommes de terre tiède.

Homard Bleu de Bretagne

Sélectionné avec attention, reçu vivant, cuit et préparé par nos soins , servi entier et décortiqué. **59 €**
Paëlla Mousseuse et Soubressade

Le Boeuf Affinée 6 semaines minimum :

Découvrez un instant de plaisir et d'exception à la découverte du Bœuf Charolais affinée 6 semaines minimum & sélectionné par nos soins … Accompagner de Pommes de Terres Rôties.
Côte de Bœuf Charolais, *de la ferme de Pean Chistophe, Calvados (pour 2 pers)* **96 €**
Entrecôte de Bœuf Charolais*, de la ferme de Pean Chistophe, Calvados (pour 1 pers)* **55 €**

Les Entrées : 21 € *(possibilité de portion plat principal : 29 €)*

* **Poulpe de Galice** *en Paëlla Mousseuse et Soubressade*
* **Foie-Gras du Sud-Ouest e***n Alliance de Fruits Rouges (avec un supplément de 10.50€)*
* **Escargots de Bourgogne** *Croustillants, Purée d'Ail Nouveaux et Fine Ratatouille*
* **Sardines des Côtes de Bretagne,** *Burratina en Tartelette, Caviar d'Aubergine*
* **Langue de Bœuf de France e***n Fines Tranches, Caillé de Chèvre de la Chèvrerie de Saint-Sigismond aux Fines Herbes du PotagerBio & Huile d'Olive Bio du Domaine Salvator*
* **Tomates Anciennes de Bretagne** *en Chaud et Froid, Rosace de Tomates Tiède, Glacé Tomates et Carpaccio*
* **Farcement des Aravis**

Les Volailles & Viandes : 29 €

* **Rable de Lapin de France,** *Conchiglioni à la Ricotta et Cécina, Crème d'Oseille*
* **Selle d'Agneau du Quercy** *Fondante Servie avec sa Côte, Légumes Colorés au Sautoir*
* **Ris de Veau de France,** *Gnocchis au Basilic Gratinés, Confit de Courgettes et Tomates, Sauce Aubergine*
* **Sot l'y Laisse de Dinde,** *Fenouil Fondant à l'Anis et Miel de nos Ruches, Réduction Balsamique*
* **Diots de Savoie** *à l'Ancienne aux Vins de Savoie & Son Gratin de Crozet*

Les Poissons de Nos Lacs, Rivières et Mers (selon arrivage) : 29 €

* **Bar de Ligne de Bretagne** *Roulé, Artichaut Poivrade et Mini Poivrons Farcis, Sauce au Noilly Prat*
* **Truite de la Pisciculture Petit (01)** *Poêlee, Crème de Féta et Tian de Légumes d'Eté*

Fromages : 19 €

* **Plateau de Fromages** d'Olivier Peguet

Les Desserts : 19 €

* **Framboises,** *Biscuit Japonais Vapeur, Crémeux Menthe*
* **Chocolat Illanka Valrhona et Abricots de la Drôme** *en déclinaison*
* **Nougat Glacé,** *Biscuit de Savoie et Fruits Rouges*
* **Chocolat Caraïbe Valrhona** *en Marquise, Parfait Chartreuse*
* **Myrtilles** *en Clafoutis & son Sorbet*