



#restonsprudent

# LA CROIX DE SAVOIE

## RESTAURANT GASTRONOMIQUE

POUR QUE LA MAGIE OPÈRE COMME  
SI VOUS Y ÉTIEZ ... MAIS À LA MAISON



Une cuisine gastronomique à quatre mains, produits de saison, bio, locaux, potager bio. Menu entièrement « Fait Maison » par les Chefs Edwige TIRET & Léonie DUGAT.

Depuis le 15 mars dernier, nous proposons une restauration à emporter ou livrer partout en France.

Notre maison assure un niveau de qualité et de respect des mesures sanitaires strictes mais en conservant l'idée que nous devons continuer à vous faire plaisir.

**Carte et formules disponible au dos  
Détails de nos engagements  
durant les retraits ou livraisons au dos.**



### UNE VENTE A EMPORTER FAITE MAISON & RESPECTUEUSE DE L'ENVIRONNEMENT

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 faits maison sont confectionnés à base de produits frais et bruts chaque jour, avec des produits locaux si possible et dans des contenants recyclables, réutilisables ou consignés.



COMMANDES ET INFORMATIONS

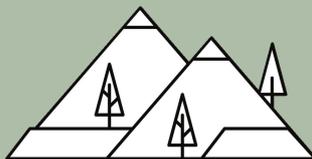
0.450.900.026

[www.lacroixdesavoie.fr](http://www.lacroixdesavoie.fr)



Table  
Distinguée

**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  
Retrait le midi entre 11h30 et 13h / le soir entre 18h et 20h

### • 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 €

- \* **Carottes** en modèle réduit sur une tarte fine, crème de citron salée, coriandre
- \* **Potimarron** en velouté et oeuf bio poché, graines torréfiées, éclats de châtaignes
- \* **Farcement des Aravis**
- \* **Pigeon de France** en pâté en croûte façon Rossini, chutney de poires et graines de moutardes  
*(sus aux formules de 6 €)*
- \* **Boeuf** en tataki, mousseline de pomme de terre au wasabi et sauce aigre doux  
*(sus aux formules de 6 €)*

### • LES VIANDES & POISSONS • 19 €

- \* **Pintade de France** en suprême, chausson de foie de volaille, pomme Anna, jus de cassis
- \* **Diots de Savoie** à l'Ancienne au Vin de Savoie & Son Gratin de Crozets
- \* **Ris de veau de France** en bouchée à la Reine et quenelles de veau aux morilles  
*(sus aux formules de 6 €)*
- \* **Aile de raie de Bretagne** en parmentier de vitelotte et croutons
- \* **Saint-Pierre des côtes Bretonnes** navets glacés et pakchoï, mousseline de pommes de Savoie et dattes, jus à l'orange amère  
*(sus aux formules de 6 €)*

### • LES DESSERTS • 13 €

- \* **Fruit de la passion** en crème mascarpone en coque de chocolat
- \* **Le chocolat Valrhona** en Moelleux et fruits secs caramélisés
- \* **Myrtilles** en Clafoutis
- \* **Fruits d'hiver** en tarte au Vin Chaud

### • 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 €**

Au potiron de Monsieur Paul et sa brioche au noisettes

\* **COEUR DE FILET WAGYU - 29 €**

Lard paysan, échalotes gravlax légèrement snacké, mousseline truffée

### • 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 cerf en bocal ou de foie-gras, ... son à découvrir.



### 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

29.90 € OU OFFERTE POUR LES COMMANDES SUPÉRIEURES À 299 €



### 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.