

la Croix de Savoie
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



SAINTE VALENTIN

Du mardi 13 au jeudi 15 février 2018

***Menu servi en plus de la carte habituelle midi et soir
& unique le mercredi 14 février au soir***



« Fait maison »

COUPE DE CHAMPAGNE ROSÉ

MÉDAILLON DE TRUITE DE LA PISCICULTURE DU PETIT SAVOIE, JAMBON DE PAYS, FEUILLANTINE AU BEAUFORT, JUS AU VERMOUTH DE CHAMBÉRY.

***ESCALOPE DE FOIE-GRAS DU SUD-OUEST DE LA FRANCE POÊLÉE,
FINANCIER AU CÉLERI BRANCHE, CRÈME À LA FÊVE DE TONKA.***

MIGNON DE VEAU DES ALPES, CHARLOTTE DE PERLE DU NORD AUX TRUFFES NOIRES ET SON JUS RÉDUIT.

***CRÉMEUX DE POTIRON BIO DE MONSIEUR PAUL,
SÉRAC DE VACHE DE NOTRE FROMAGER OLIVIER PEGUET.***

AMOUR DE FRAMBOISES, GANACHE ILLANKA VALHRONA.

82 € PAR PERSONNE

Tarif TTC comprenant l'apéritif au Champagne Rosé, d'un amuse bouche, d'un plat, d'un fromage, et d'un dessert, hors boisson. L'ensemble des plats sont « fait maison » et préparés dans nos cuisines.

Renseignements et réservation :

Téléphone : +33 450 900 026 - web : www.lacroixdesavoie.fr

