

un
Noël
Féérique

Restaurant Gastronomique
La Croix de Savoie

NOËL

Du 23 au 26
décembre
2014

MENU DE DOIGTS DE FÉE

*Royale de potimarron, fricassée d'escargots de Magland
crème mousseuse de champignons.*

Opéra de foie gras de canard, café comme un cappuccino.

Biscuit de brochet, cuisses de grenouilles, morilles, sauce au champagne.

ou

*Suprême de pintadeau rôti et cuit à basse température, pomme de terre
farciée, purée de châtaignes au gingembre, jus aux épices douces.*

Pyramide de chèvre au miel de truffes.

Soufflé glacé mandarine et mandarine impériale.

"Tartine" chocolat noisettes et poires de Savoie au réglisse.

65 € par personne

Servi en plus de la carte habituel du 23 au 26 décembre 2014.



Renseignements et réservation :

Téléphone : +33 450 900 026

web : www.lacroixdesavoie.fr