



Grand Souper de la Saint-Sylvestre

PAR LES CHEFS EDWIGE TIRET & LÉONIE DUGAT

.....
Illumination gustative en cinq déclinaisons

—
Foie-gras de canard du Sud-Ouest en galantine de canard, brioche à la betterave

—
Truite de la Pisciculture Petit en gravlax, guacamole d'avocat et nuage de pamplemousse

—
Volaille de Bresse et Homard Bleu de Bretagne en trois services :
Le suprême rôti et boudin de homard / Le carpaccio de homard et pâté de foie de volaille / La cuisse grillée en César et pince de homard

—
Alliance de reblochon et truffe en croustilles, fleur de tête de moines

—
Envolée de fin d'année en entremet, cœur passion, crémeux Caraïbe et mousse Jivara

133 € par personne

Possibilité d'un menu spécial pour nos Petits Princes - 48.50 € par enfant

Menu entièrement fait-maison

Possibilité d'adapter le menu selon les régimes alimentaires de chacun, sur réservation uniquement.

MENU SIGNATURE DE LA TABLE GATRONOMIQUE LA CROIX DE SAVOIE & SPA

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS
0.450.900.026 - WWW.LACROIXDESARVOIE.FR

LES FORMULES 'GRAND SOUPER' EN VENTE À EMPORTER

du 27 décembre 2021 au 2 janvier 2022



Un plat : 29 €

Mise en Bouche - Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 51 €

Mise en Bouche - Entrée - Plat de Poisson - Plat de Viande & Dessert : 81.50 €



COMMANDE
48H AVANT
MIN