



La Féerie de Noël

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

—
Filet de sole, farce d'écrevisses, épinard et sucs réduits

OU

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 crosnes, fleur de tête de moines

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

86.50 € par personne

Servi en plus de la carte habituelle du 20 au 26 décembre 2021

Menu entièrement fait-maison

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



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

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS
0.450.900.026 - WWW.LACROIXDESAVOIE.FR



LES FORMULES 'FÉERIE DE NOËL' EN VENTE À EMPORTER
du 20 au 26 décembre 2021



Un plat : 29 €

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

Mise en Bouche - Entrée - Plat de Poisson ou Plat de Viande & Dessert : 61 €



COMMANDE
24H AVANT
MIN