

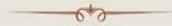


Grand Souper de la Saint-Sylvestre

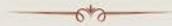
PAR LES CHEFS EDWIGE TIRET & LÉONIE DUGAT
de la nature éclot l'assiette.

.....

Illumination gustative en cinq déclinaisons



Foie-gras de canard du Sud-Ouest en marbré de pigeon Royal, réduction de cassis



Tamara de chèvre et Féra du Lac Léman fumé par nos soins au bois de hêtre, betterave et daïkon croquant



Poulet pattes noires et homard bleu de Bretagne en croûte de son, émulsion au Tokaji



Fromage de chèvre frais d'Olivier Peguet, carottes confites et orange Maltaise



Sphère de noisette du Sud-Ouest, coeur praliné & sorbet verveine et citron vert

169 € par personne

Possibilité d'un menu spécial pour nos Petits Princes - 59 € par enfant

Menu entièrement fait-maison

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

INFORMATIONS ET RÉSERVATIONS

0.450.900.026 - WWW.LACROIXDESAVOIE.FR

Menu à titre indicatif pouvant légèrement évoluer selon les arrivages.

LES COFFRETS 'GRAND SOUPER' EN VENTE À EMPORTER

du 29 décembre 2023 au 2 janvier 2024



Un plat : 39 €

Mise en Bouche - Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 69 €

Mise en Bouche - Entrée - Plat de Poisson - Plat de Viande & Dessert : 119 €



COMMANDE
48H AVANT
MIN



LE RESTAURANT LA CROIX DE SAVOIE // DEVIENT LA TABLE DES DAMES

NOUVEAU NOM, MÊMES CHEFS,
MÊME FAMILLE, MÊME
PHILOSOPHIE.

Pourquoi ce changement ? Afin d'affirmer l'identité et les valeurs du restaurant, '**De la nature écloit l'assiette**'

Les dames sont à l'honneur. Dame Nature qui inspire les Dames **TIRET** Edwige et **DUGAT** Léonie pour la sublimer dans l'assiette.

Une cuisine gastronomique à quatre mains entièrement **toujours** **Faite Maison** avec des produits de saison, bio, locaux ou du jardin d'herbes aromatiques bio.



Infos et
réservations
0.450.900.026



OUVERT TOUS LES JOURS ET TOUTE L'ANNEE