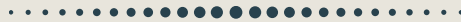




# La Féerie de Noël

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



Sole des Côtes Bretonnes en ballotine, moules et billes de pomme de terre,  
sauce au Champagne

**OU**

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

111 € par personne

Servi en plus de la carte habituelle du 22 au 26 décembre 2023

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](http://WWW.LACROIXDESAVOIE.FR)

*Menu à titre indicatif pouvant légèrement évoluer selon les arrivages.*

## LES COFFRETS 'FÉERIE DE NOËL' EN VENTE À EMPORTER

du 22 au 26 décembre 2023



Un plat : 39 €

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

Mise en Bouche - Entrée - Plat de Poisson ou Plat de Viande & Dessert : 88 €



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**