



# Grand Souper de la Saint-Sylvestre

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

.....

Illumination gustative en quatre déclinaisons

Foie-gras de canard du Sud-Ouest en opéra, café comme un cappuccino

Filet de Féra du Lac Léman à la flamme, condiment à l'orange, citron caviar

Filet de biche farci au Homard Bleu de Bretagne, sauce Périgourdine, mousseline de racines de cerfeuil, mijotée navets à l'huile de crustacés

Bavarois au beaufort, crème de carottes au Carvi

Mont-Blanc, mousse de marron et cœur poires et cassis

183 € par personne

Possibilité d'un menu spécial pour nos Petits Princes - 63 € 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](http://WWW.LACROIXDESAVOIE.FR)

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

## LES COFFRETS 'GRAND SOUPER' EN VENTE À EMPORTER

du 30 décembre 2025 au 2 janvier 2026

Un plat : 39 €

Mise en Bouche - Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 74 €

Mise en Bouche - Entrée - Plat de Poisson - Plat de Viande & Dessert : 127 €



COMMANDÉ  
48H AVANT  
MIN