



 Saint-Valentin
PAR LES CHEFS EDWIGE TIRET & LÉONIE DUGAT
dé la nature éclot l'assiette.
.....

HUMM, JE CRAQUE POUR TOI

MA PASSION POUR TOI

Foie-gras de canard du Sud-Ouest en cœur, gelée de passion et mangue

MON CANARD, MA BIBICHE, MON COEUR, MA CRÈME

Mignon de veau farcie de Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc, carottes en écaille et jus

J'EN DEVIENS ROUGE COMME UNE TOMATE

Douceur de chèvre frais de la Chèvrerie de l'Eden des Biquettes affinée à la tomate séchée

BOUCHÉE VOLÉE !

Pavlova de fruits rouges et croustillant de meringue


love
129 € par personne

**Servi en plus de la carte habituelle du 13 au 16 février 2026
& menu unique le Samedi 14 février au soir**

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.LACROIXDESARVOIE.FR**

Menu à titre indicatif pouvant légèrement évoluer selon les arrivages.

LES COFFRETS 'SAINT-VALENTIN' EN VENTE À EMPORTER
du 12 au 16 février 2026



Un plat : 39 €

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

Mise en Bouche - Entrée - Plat & Dessert : 94 €



COMMANDE
48H AVANT
MIN