



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

.....

**HUMM, JE CRAQUE POUR TOI**

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

**MA PASSION POUR TOI**

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

**MON CANARD, MA BIBICHE, MON COEUR, MA CRÈME**

*Canard en tourte au morilles, fraîcheur végétale aux saveurs de saison, muesli croustillant*

**L'AMOUR VACHE, OH NON CHÈVRE**

*Douceur de chèvre frais d'Olivier Peguet et miel de nos Ruches*

**BOUCHÉE VOLÉE !**

*Choux tricoté et crémeux aux nuances d'amande*

*love*

126 € par personne

**Servi en plus de la carte habituelle du 13 au 16 février 2025**  
**& menu unique le Vendredi 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](http://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 2025*



Un plat : 39 €

Mise en Bouche - Entrée - Plat ou Plat - Dessert : 71 €

Mise en Bouche - Entrée - Plat & Dessert : 89 €



COMMANDE  
48H AVANT  
MIN