



 **Saint-Valentin**
PAR LES CHEFS EDWIGE TIRET & LÉONIE DUGAT
de 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

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