



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

.....

**POMME D'AMOUR MON AMOUR**

*Foie-gras de canard du Sud-Ouest & griottines*

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

*Saint-Jacques de la Baie de Saint-Brieuc croûte de pain, bouillon au thé hibiscus*

**OH MON CHOU, JE SUIS DANS TOUS MES ÉTATS**

*Filet de caille de France cardinale aux poires pochées, raviole aux cuisses confites, jus réduit*

**L'AMOUR VACHE**

*Douceur lactée d'Olivier Peguet*

**HUMM, JE CRAQUE POUR TOI**

*Coeur glacé à la rose, framboise et sablé au citron vert*

» *love* »

119 € par personne

**Servi en plus de la carte habituelle du 12 au 15 février 2024**  
**& menu unique le Mercredi 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.LACROIXDESIVOIE.FR](http://WWW.LACROIXDESIVOIE.FR)

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

**LES FORMULES 'SAINT-VALENTIN' EN VENTE À EMPORTER**

*du 12 au 15 février 2024*



Un plat : 39 €

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

Mise en Bouche - Entrée - Plat & Dessert : 88 €



**COMMANDE**  
**48H AVANT**  
**MIN**