



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

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