



MENU DE LA SAINT VALENTIN 2026



Duo de mise en bouche

Entrées

Escalope de foie gras poêlée

Poire au vin / Panais / Jus réduit

ou

Saint Jacques en carpaccio

Courge spaghetti / Bouillon épicé gingembre et citronnelle

Plats

Médaillons de filet de sole

Arancini au comté / Hollandaise / Oeufs de saumon

ou

Filet de boeuf

Gratin de pommes de terre à l'ail noir / Compotée d'oignons rouges / Jus réduit

Dessert

Chocolat & Cerise

Sablé & ganache chocolat / Gel cerise & glace cerise



MENU SERVI LE SAMEDI 14 FÉVRIER MIDI & SOIR

Menu en 4 services 55€/personne

