

Saint-Valentin

VENDREDI 13 ET SAMEDI 14 FÉVRIER 2026



MENU UNIQUE

ENTREE

Noix de Saint-Jacques snackées, crème de panais,
citron caviar et crumble de noisettes

OU

Finger de foie gras et pain d'épices, compotée de
poires et réduction de cidre

PLAT

Ballotine de filet de bar et saumon gravlax, crème aux
agrumes, risotto à l'huile de truffe et poêlée de légumes
de saison

OU

Carré de veau aux morilles cuit en basse température,
mousseline de butternut et poêlée de légumes de saison

DESSERT

Entremet framboise, chocolat blanc et amaretto aux
éclats de nougatine

OU

Verrine de fruits exotiques, crème légère au mascarpone
et vanille de la Réunion

55 € par personne

prix nets - TVA et service inclus

