

MENU DE LA SAINT VALENTIN

✿ SAMEDI 14 FÉVRIER 2026 ✿

Mise en Bouche



Omble chevalier en carpaccio, crème au vinaigre de xérès & caviar harenga

Tartare mangue & agrumes

ou

Pâté croûte du Chef - ris de veau, foie gras, magret, pistaches, thym...

Finaliste aux Championnats du Monde de Pâté - Croûte



Dos de cabillaud poché & réduction de jus de homard

Mousseline de pomme de terre à la ciboulette, endive braisée & gel betterave

ou

Mignon de veau français piqué à la sauge, jus au beurre fumé

Salsifi rôti et risotto Arborio



Saint Félicien truffé par nos soins

En option - supplément +8€



Panna cotta chocolat, ganache chocolat & glace vanille aux éclats de praline

Cookie & coulis caramel

ou

Sorbets maison poire & clémentine, meringue à la pistache,

gel poire & chantilly à la rose

 **69€ PAR CONVIVE**



Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, certains plats peuvent manquer momentanément à la carte. Notre Chef se tient à votre disposition en cas de restriction alimentaire ou d'allergie. Prix nets TTC par convive, taxes comprises.