



MENU ST VALENTIN 2026

65 €



Rillette de truite, crémeux chou-fleur et œufs de truite



Carpaccio d'Espadon râpé de combava, jeunes pousses et sorbet fenouil



Filet de Bar poélé à l'huile d'olive au vin jaune, fondue de poireaux pommes de terre

Ou

Filet de pigeonneau servi rosé, la cuisse confite
Duo de betterave glacé au miel d'acacia et pickles



Cœur Ivoire et son chou craquelin praliné-noisette sorbet passion

Farandole de mignardises

