

# 💖 Menu Saint-Valentin 2026 💖

68 €

Coupe de Champagne accompagnée de sa mise en bouche

🍷 Royale de langoustines et son bouillon de crustacés façon thaï

ou

🍷 Duo de Foie gras, l'un mariné à la Carthagène et l'autre au piment d'Espelette et armagnac

🍷 Suprême de volaille fermière,  
crème de morilles et son chou farci

ou

🍷 Dos de cabillaud rôti en croûte de herbes,  
mousseline de topinambour à la fève de Tonka

🍷 Finger chocolat pistache,  
crème anglaise au Baileys

ou

🍷 Dôme vanille framboise  
aux éclats de praline rose 💖