

♥ 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 ♥