



Menu de la Saint Valentin 14 février 2026

69€00

Cocktail des amoureux et ses amuses bouche

Entrées :

Tartare de noix de Saint Jacques citron vert, gingembre, fruits de la passion

Cube d'opéra de foie gras aux fruits secs réduction balsamique au cacao et tonka

Plats :

Grenadin de veau basse température, risotto de frégola, jus au Guanciale et poivre de Timut

Filet de dorade Sébaste snackée sur peau, vierge de grenade et sésame, tagliatelles de légumes

Dessert :

Tartelette citron gingembre croustillante meringue brûlée

Dacquoise chocolat blanc, framboises et rose

Option fromage 8€00 : Craquant pomme, Neuchâtel, mescluns

-//-