



Menu St Valentin

14 FÉVRIER 2026

72 € HORS BOISSONS

88 € AVEC ACCORD METS & VINS

Tartare de Saumon et Pomme Granny Smith



Foie Gras de Canard Maison au Piment d'Espelette, Chutney Mangue
Passion et sa Mini Brioche Artisanale

Un Verre de Gewurztraminer Kaefferkopf Maison Tempé
ou

Bun & Roll de Noix de St Jacques Poêlées, Sauce au Champagne et
Julienne de Légumes

Un Verre de Vigne aux Oiseaux Domaine des Béliers



Sorbet Arrosé au Litchi et au Soho



Magret de Canard, Sauce au Miel et Vinaigre Balsamique, Accompagné de
Pomme de Terre Grenailles aux Épices Cajun et sa Bouquetière de Légumes

Un Verre de St Émilion Grand Cru Château Lusseau

ou

Filet de Turbot Sauce Hollandaise, Accompagné
de son Risotto de Riz Noir et Fondue de Fenouil au Curry
Un Verre de Chablis Vieilles Vignes Domaine Dampt



Tartelette Crème au Chocolat Blanc, Fruits Rouges et Shooter de Boscocello

carpe diem

Prix Net Service Compris - Un Cahier des Allergènes est à votre disposition sur simple demande