



# Menu

## SAINT-VALENTIN



### APÉRITIF

Cocktail pétillant à la framboise et à l'hibiscus

&

Amuse Bouche au fromage



### ENTRÉES

Feuilleté ris de veau et champignons

Ou

Cœur de tartare de saumon aux agrumes et condiments



### PLATS

Magret de canard IGP aux épices douces et oranges confites  
et sa poêlée de grenailles

Ou

Risotto crevettes, St Jacques snackées, beurre blanc vanille de  
Madagascar

### DESSERT

Cœur coulant au chocolat noir  
et piment d'Espelette, sorbet framboise

Ou

Craquelin façon tarte citron meringuée



42€ PAR PERSONNE

RÉSERVATIONS AU 0971338419 JUSQU'AU 12/02/2026