



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