

LA SAINT-VALENTIN

Samedi 14 Février 2026

20h00 - 20h15 - 20h30

80 Euros / Personne - Hors Boissons

Sur réservation uniquement - Caution de 50%

Aucun changement possible sur le menu proposé

LES PIÈCES APÉRITIVES

Le gravlax de saumon

blinis maison, crème d'Isigny, tobiko au wasabi, billes ponzu

Le foie gras de canard au torchon

pain au maïs

LE MENU EN 5 TEMPS

Les noix de coquille saint-jacques

espuma au jus de coques, whisky et miso

le chou-fleur en deux façons / ravioli de légumes

Le dos de cabillaud au Sel

cuisson lente au four / crème de champagne & vanille

moelleux de légumes / petits légumes cuisinés

L'oeuf parfait

cuisson à 64°C / espuma au pinot noir

crémeux de patate douce fumée / poitrine fumée, champignons blancs, oignons grelot

Le filet de boeuf

cuisson plancha / jus de veau au porto et truffe noire

crémeux d'oignons brûlés / mille-feuille de pomme de terre au thym / petits légumes cuisinés

L'exotique

biscuit imbiber d'un sirop au rhum / mousse mascarpone vanille

salade de fruits frais / caviar de mangue / anglaise passion au siphon / noix de coco torréfiée