

Soirée Saint-Valentin – Samedi 14 février 2026

Bouchées Apéritives

- Saumon fumé, fromage frais, éclats de pistache
- Croque monsieur jambon cru et comté affiné
- Crème de céleri rave, « perles de caviar Harengue »



Duo de Saint-Jacques aux agrumes,

Carpaccio de Saint-Jacques marinées, kumquat et clémentine,

Noix coraillée, rotie en coquille, pop-corn de sarrasin, beurre de citron confit

Ou

Foie gras poêlé au grué de cacao, émulsion de champignons, brioche feuilletée, réduction de soja



Magret de Canard français, déclinaison de betteraves, grenailles, jus au miel et épices

Ou

Lieu jaune confit à 44°, risotto façon paella, chorizo et coquillages,
légumes de saison, coulis de crustacés



Duo de fromages régionaux, confiture de fruits (+6 euros)



Coque Meringuée, fleurs séchées, compotée de poire confite, mousse à la vanille,
crèmeux chocolat blanc, jus acidulé à la rose

Mignardises chocolatés

Menu Unique



Bouchées Apéritives / Entrée / Plat / Dessert / Mignardises : 59 euros