

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 Harenga »*

\*\*\*

*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*