



Menu Saint Valentin 2026

Vendredi 13 février le midi
Samedi 14 février le soir



Amuse-bouche

Rosace de saumon mariné, caviar à l'eau de rose

Entrée froide

Foie gras cru de canard maison mi-cuit au vin moelleux,
accompagné de sa gelée au Sauternes, confiture d'oignons et coing et son pain brioché

Entrée chaude

Filet de skreï en croûte d'herbes et pignons de pin gratinés,
duo de beurre blanc et huile à l'aneth

Sorbet

Sorbet champagne et sa liqueur de framboise

Plat

Filet de pintadeau poché au jus de truffe,
brunoise de céleris et shiitaké, sauce crème parfumée à la tartufata,
rosace de pommes de terre

Dessert

Caprice à la clémentine et bergamote,
croustillant d'orange sanguine, coulis, cœur sucré

Le midi: Au plus tard 12h45 à table
Le soir : Au plus tard 18h45 à table

Prix : **€ 50,00** (inclus apéro et eau)
Prix vins adaptés **€ 65,00**

Cava: Cava Francoli Brut ROSE
Blanc : Baudet Clos Des Centenaires Roussanne
VV 2023
Rouge : Ch. La Rose Brisson St. Emilion GC 2018
Rouge

**Port du costume et de la cravate
obligatoire**