
**Menu de la
Saint-Valentin**

69 €*/pers.

Le 14 Février 2026

Amuse Bouche

Une mise en bouche délicate pour éveiller les sens

Entrée

Carpaccio de lieu jaune

Fenouil croquant et caresse d'agrume

Poisson

Poisson perroquet

*Crème de chou-fleur infusée à la vanille,
émulsion marine & main de Buddha confite*

Viande

Magret de canard rosé

Albufera veloutée & mousseline de panais parfumée

Fromage (+ 9€)

Sélection affinée par Rodolphe Le Meunier

Dessert

Crème brûlée passion vanille dans sa coque
& mousse chocolat blanc, gingembre et agrumes

Mignardise du Chef

Une dernière note sucrée à partager