

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'agrumes*

## 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

---

\* Prix nets en euros par personne, service inclus et TVA incluse, hors boissons. La liste des allergènes est disponible sur demande. L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, à consommer avec modération.