

---

**Menu de la  
Saint-Valentin**

**52 €\*/pers.**

**Le 14 Février 2026**

---

**Amuse-bouche**

Accompagné d'un cocktail ou mocktail

**Entrée**

Foie gras frais de canard maison,  
poire confite au miel et épices

*ou*

Poêlée de noix de st jacques,  
mêlée de courgette et orange sauce vierge

**Plat**

Filet de bœuf en croûte « façon Wellington »,  
cromesquis de pomme de terre à l'huile de truffes

*ou*

Dos de cabillaud poché,  
bouillon thaï coco et herbes fraîches

**Dessert**

Assiette gourmande des amoureux

*ou*

Millefeuille caramélisé aux fraises,  
crème diplomate à la vanille

---