

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

* 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.