

Menu de la *Saint-Valentin*

59 €* / pers. | Accord mets & vins sur le menu + 25€

Le 13 Février 2026

Entrées

Mi-cuit de foie gras, chutney mangue, poivre timut
et toast de pain aux céréales

ou

Gravlax de truite aux chou rouge, condiment granny
Smith et citron vert, chips de tapioca

Plats

Chateaubriand rôti au beurre de thym,
pomme Anna aux arômes de truffe,
condiment herbes fraîches et jus de viande crémé

ou

Turbot façon meunière, raviole de céleri aux coques
et émulsion marinière

Dessert

Sphère chocolat, caramel et mandarine

ou

Crèmeux vanille, compoté de framboises
et shiso rouge, éclats de meringues

* 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.