



MENU SAINT VALENTIN 2026

ENTRÉES

CARPACCIO DE SAINT JACQUES aux fruits exotiques, poivre de Timut & citron

ou

RAVIOLE CHAMPIGNONS & FOIE-GRAS

pleurottes grises, jus à l'ail noir, huile de noisettes & cubes de foie-gras maison

PLATS

CABILLAUD SKREI risotto au fumé de poisson, carottes glacées, Hollandaise au safran & huile d'herbes

ou

QUASI DE VEAU cuisson basse température, crème de sauge, mille-feuilles de pomme de terre & légumes de saison

DESSERTS

MOUSSE CHOCOLAT NOIR praliné au grué de cacao, éclats de noisettes, crêpes dentelles & coulis de cacao

ou

MACARON poire confite au sirop hibiscus & pomelos, crème mascarpone vanille
