

MENU SAINT VALENTIN

SAMEDI 14 FEVRIER 2026

110€ par convive

Sur réservation préalable uniquement

Triangle amoureux

Bouchée d'escargot
Tartare de saumon
Verrine patate douce

Champagne Brut Tradition (12cl)

/

Passion du pêcheur

Saint-Jacques snackée / Fondue de poireau / Crème de champagne

/

Veau rôti avec amour

Filet de veau / Duo de patates douces / Sauce homardine

/

Gourmandise fromagère

Brie de Meaux farci noix et truffe / Jeunes pousses en salade
Confiture cerise noire

/

Royal 3 chocolats

Biscuit succès / Pailleté feuillantine
Ganache chocolat noir / Ganache chocolat blanc / Ganache chocolat au lait

/

Mignardises des âmes sœurs

Mangue rôtie au rhum vanillé / Truffe chocolat