



## MENU DE LA ST-VALENTIN

À **54,90€**

Servi uniquement le samedi 14 février 2026  
(Midi et Soir)

### Mises en bouche

*Mini coquille St-Jacques gratinée  
Cannelé saucisse de Morteau Comté*

### Entrée au choix

*Ravioles de Homard Bleu et andouille de Guéménée  
Crème d'oignons de Roscoff et crumble Pecorino Sarrazin*

Ou

*Terrine de foie gras de Canard à la gelée de rose  
Nougatine au caramel de rose et mini brioche*

### Plat au choix

*Mignon de Veau fermier de l'Aveyron  
Sauce au Muscat Beaumes-de-Venise et morilles, jus de gibier  
pépites de ris de veau et pâtes Fregola Sarda*

Ou

*Pavé de Sandre légèrement fumé, beurre monté à la réglisse riz  
sushi crémeux et mini chou de Bruxelles*

### Dessert au choix

*Cœur bavaroise Litchi sur biscuit palet Breton  
Sorbet fraise Senga Sengana*

Ou

*Coupelle chocolat, caramel beurre salé,  
Ganache chocolat blanc fève Tonka et crème glacée Généri*