

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 Guéménéée
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
pétites 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 Génépi*

