



MENU SAINT-VALENTIN

180 €

ACCORD METS & VINS INCLUS



AMUSE-BOUCHE

Prélude amoureux
Champagne Brut Rosé EPC

ENTRÉES

*Foie gras de canard tamisé de fruits secs, pétales de pomme
Granny-Smith, eau de framboise, fleur d'hibiscus
Côtes de Gascogne IGP Moelleux - Chambre d'Amour - 2023*

+

*Langoustine Royale juste cuite au thym-citron sur un voile
transparent, bouillon doux aux agrumes et épices
Alsace - Domaine Cave d'Etoile - Gyotaku - 2023*

PLATS

*Bar de ligne, déclinaison de céleri-rave, oseille,
sauce de crustacés légèrement fumée au bois de hêtre
Bourgogne - Chablis 1er Cru AOP - Laroche - Essence des Climats - 2024*

+

*Filet de veau rôti, navet, panais et sarrasin caramélisé,
café-crème et jus au cacao
Côte du Rhône - Croze-Hermitage - David Raynaud - 2024*

DOUCEUR

*Pré-dessert
Sphère d'Amour
Paxtrana sur glace Zocco*



FROMAGES

Fromages affinés en supplément, 15 €

14 février 2026

