



F

RESTAURANT

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

