

*à
emporter*

*29.90€
/pers*

Menu de la Saint-Valentin

*Vendredi 13, Samedi 14
et Dimanche 15 Février 2026*

Mises en bouche

- Minie Pomme d'amour (effilochée de magret de canard
confit glacée en gelée de betterave rouge)*
- Tataki de thon rouge mariné aux fruits de la passion*

Entrée à tiédir légèrement

*Coeur de saumon feuilleté à partager (Fourré avec un
gravlax de saumon au fromage frais et fines herbes)*

Plat chaud

*Rouelle de filet mignon Alicante, semoule aromatique
aux abricots confits, duo de carottes et navets au miel de
fleurs, lit de pois chiches façon houmous*

Dessert thématique de Saint-Valentin

*pour 2 personnes
ou petit gâteau individuel*