

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 arômatique 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