

Menu

de Saint Valentin

1 4 F É V R I E R 2 0 2 6

6 9 € P A R P E R S O N N E

Coupe de champagne et amuse-bouches

Entrée

Carpaccio de Saint-Jacques aux fruits rouges

Ou

Crème brûlée au foie gras

Plat

Aumônière aux deux saumons, crème citronnée à l'oseille,
purée de panais et mini légumes glacés

Ou

Carré d'agneau au miel et romarin, pommes de terre
hasselback

Dessert

Fondant au chocolat et gingembre, mangues rôties au miel

Ou

Pavlova aux fruits rouges et crème au gingembre rose

Ou

Fondue au chocolat à partager