



MENU DE LA SAINT VALENTIN VALENTINE'S DAY MENU

SAMEDI 14 FÉVRIER 2026 | SATURDAY, FEBRUARY 14th, 2026

Trilogie de canapés

Bonbon pomme verte et Chartreuse
Green apple and Chartreuse bonbon

-

Gaufre au curry, chutney orange et crème au café
Curry waffle, orange chutney and coffee cream

-

Tartelette sarrasin, rose de betterave
Buckwheat tartlet with beetroot rose

-

Le thon rouge de Méditerranée,
poivre de Timut, velours cassis, mûre et oxalis pourpre
carotte en fleur, yaourt au jasmin, poivre Voatsiperifery

*Mediterranean tuna,
Timut pepper, blackcurrant velouté, blackberry and purple oxalis*

-

Le loup de mer, "céleravioli", et nuage de champagne
Sea bass, celeriac "ravioli", champagne foam

Ou | Or

Pigeon d'Anjou en deux cuissons,
tarte fine avec les cuisses, jus de pigeon à la groseille
*Anjou pigeon cooked two ways,
thin tart with the legs, redcurrant pigeon jus*

-

Croustillant chocolat,
éclats de framboise au gingembre, et sorbet framboise
*Chocolate crisp,
raspberry and ginger shards, raspberry sorbet*

180 € PAR PERSONNE

Incluant une coupe de Champagne rosé
Including a glass of rosé Champagne