

Menu de la SAINT VALENTIN * 2025 *

Mise en Bouche



Queue de Langoustine en tempura & agrumes
Brunoise de topinambour, vinaigrette aux agrumes & gel litchi

ou

Pâté croûte du Chef - ris de veau, foie gras,
magret, pistaches, thym...
Finaliste aux Championnats du Monde de Pâté - Croûte



Dos de Skreiï, tartare de laitue de mer aux coques
& beurre blanc à la bergamote
Salade laitue braisée

ou

Cœur d'entrecôte de Veau, crème aux morilles
& brisures de châtaignes
Cromesquis de pomme de terre & flan de poireau



Saint Félicien truffé par nos soins
En option - supplément +8€



Vacherin revisité mangue & kiwi
Meringue, sorbet à la mangue & tartare de kiwi à la menthe, gel mangue

ou

Ganache chocolat caramélia, cacahuètes caramélisées & sauce chocolat
Cookie & glace maison à la fève de tonka

 65€ par convive

