

Menu Saint-Valentin 2026

105€ par personne
120€ avec deux verres de vin dédiés

-Menu en 6 étapes-

AMUSE-BOUCHE

ENTRÉES

Poireaux vinaigrette, haddock et crème citronnée

et

Terrine foie gras mi-cuit, figues et pain de campagne grillé

PLATS

Saint-Jacques poêlées, carottes en déclinaison, oignons au four et crème d'ail noir

et

Pluma de porc ibérique, purée de pomme de terre et champignons, sauce coco curry

DESSERT

Pavlova aux fruits exotiques

