



MENU Saint Valentin 2025

Cœur croustillant en mise en bouche

Love Cocktail

(Vodka / coulis fraise / jus d'orange / mandarine impérial)

Palette d'entrées

Foie gras de canard maison

Saumon farcie et tartare de bulots

Magret de caille confit mandarine

Moelleux st jacques cabillaud chantilly homard

Sorbet Passion arrosé de Passoa

Noisette de veau farcie aux girolles

Sauce Puy Vallon

Gratin truffade , mélange forestier , patate douce

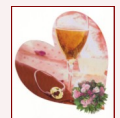
Palette De Desserts

Délice clémentine passion

Tartelette orange meringuée et billes orange

Moelleux chocolat

Sorbet fraise praline rose



PRIX NET TTC 60 €



MENU Saint Valentin 2025

A EMPORTER

Cœur croustillant en mise en bouche

Love Cocktail

(Vodka / coulis fraise / jus d'orange / mandarine impérial)

Palette d'entrées

Foie gras de canard maison

Saumon farcie et tartare de bulots

Magret de caille confit mandarine

Moelleux st jacques cabillaud chantilly homard

Noisette de veau farcie aux girolles

Sauce Puy Vallon

Gratin truffade , mélange forestier , patate douce

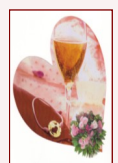
Palette De Desserts

Délice clémentine passion

Tartelette orange meringuée et billes orange

Moelleux chocolat

Financier pistache



PRIX NET TTC 41 €