



Menu du dîner de la Saint-Valentin Samedi 14 février 2026 - 89€

Amuse-bouches

Cône croustillant de brandade de cabillaud
Crispy cod brandade cone

Velouté du moment
Velouté of the day

Entrée / *First course*

Tarte fine aux champignons, purée d'oignon, sauce au vin jaune et foie gras
Thin mushroom tart, onion purée, yellow wine sauce and foie gras

Le poisson / *Fish*

Maigre sauvage grillé, émulsion thaï et pack-choï glacé au beurre de gingembre
Grilled wild meagre, Thai-style emulsion and butter-glazed pak choi with ginger

La viande / *Meat*

Pithiviers de filet de bœuf, purée de pomme de terre, sauce au vin rouge (pour deux personnes)
Beef fillet pithiviers, mashed potatoes and red wine sauce (for two people)

Fromage / *Cheese*

Assiette de fromage
Cheese platter

Dessert

Tarte crémeuse au chocolat et poire pochée, coulis chocolat vanille
Creamy chocolate tart with poached pear, chocolate and vanilla coulis