

Menu Saint Valentin 2025

95€ 1 plat

115€ 2 plats



Amuses bouche

Pré-entrée :

Saumon mariné, blinis, perles citron

Entrée :

St Jaques & betterave en carpaccio, crème de caviar français, agrumes confits

ou

Foie gras marbré, magret de canard fumé, marmelade de poires au poivre Timut

Plats :

Sole farcie, langoustine, croquettes de riz safrané, coulis d'herbes
ou / et

Quasi de veau rôti au beurre fumé, topinambour, truffe, jus corsé

Fromage :

Brie, compote de pommes acidulée, noisettes torréfiées, salade de saison

Dessert :

Chocolat, cerise, dans l'esprit d'une forêt noire

Mignardises :

Tartelette citron, clémentine

Madeleine noisette caramel

Menu Saint Valentin 2025

45€

à emporter



Entrée :

St Jaques & betterave en carpaccio, crème de caviar français, agrumes confits

ou

Foie gras marbré, magret de canard fumé, marmelade de poires au poivre Timut

Plats :

Sole farcie, langoustine, croquettes de riz safrané, coulis d'herbes
ou / et

Quasi de veau rôti au beurre fumé, topinambour, truffe, jus corsé

Dessert :

Chocolat, cerise, dans l'esprit d'une forêt noire

Réservation à emporter : <https://smurl.fr/vrhlw>