

MENU SAINT VALENTIN

14.02.2026

Notre Suggestion de Cocktail,

Framboisine de Champagne	11.00€
<i>(Champagne, Framboises Marinées au Cointreau et Grand Marnier, Sucre de Canne, Citron Vert)</i>	
Rouge Baiser (21cl)	11.00€
<i>(Vodka 6cl, Jus de Canneberge, Citron, Gingembre, Eau Pétillante)</i>	
Rouge Baiser sans Alcool (21cl)	9.00€
<i>(Jus de Canneberge, Citron, Gingembre, Eau Pétillante)</i>	

Amuse-Bouche

Entrée

Œuf Poché sur un Crèmeux de Champignon à la Truffe

Ou

Carpaccio de Saint Jacques, Coulis de Passion

Plat

Confit de Veau, Sauce au Vin rouge,
Gratin Dauphinois

Ou

Filet de Bar & Poêlée de Petits Légumes

Dessert

Mille Feuilles aux Fruits Frais, Ganache Passion

Ou

Mi-Cuit au Chocolat, Cœur coulant aux Fruits Rouges & Sorbet Framboise

Menu à 58€ p/personne hors boisson Prix nets – Service compris

Nos Plats sont accompagnés de Légumes Frais, nos Viandes sont de provenance

Française, Irlandaise ou Pays U.E.