



Menu Saint Valentin

Entrée/Plat/Dessert 45€

Deux entrées/Plat/Dessert 55€

Entrée au choix

L'oignon gourmand, jaune d'œuf fermier et truffe du Périgord, béchamel au vieux parmesan, et mouillette salée

Ou

Escabèche de dorade au kumquat, soupe de poissons, crémeux passion coriandre et mayonnaise au piment d'Espelette et avocat cocktail

Ou

La raviole ouverte de champignons confits, bouillon corsé et crème légère de foie gras des Landes +3€

Plat au choix

Le demi magret de canard en trois cuissons aux éclats de poivres, croquettes de pommes de terre aux cèpes et à la moelle de bœuf, choux de Bruxelles laqué aux algues

Ou

La pêche du jour, civet de gambas au miel de bruyères, gnocchi de patate douce au paprika fumé, salsail et chips croustillantes de patate douce

Ou

Les noix de Saint jacques de la Manche rôties, crémeux de panais, crumble sarrasin et jus café vanille +5€

Chariot de fromages à partager +10€ "4 au choix"

Dessert au choix

Le Macaron d'Emilie au chocolat Cameroun 83% et crème au fruit de la passion, coulis choco/passion

Ou

Le délice au citron, crème montée au spéculoos, tuile au citron vert, gel gingembre et granité limoncello

Ou

L'ananas victoria rôti à la vanille de Guadeloupe, pain de Gênes aux amandes, crémeux passion





Menu Saint Valentin

Chez vous en amoureux

Entrée/Plat/Dessert 35€

Entrée

Éveil marin au saumon fumé, avocat et fruit de la passion, cake parfumé à l'aneth

Plat

Ballotine de volaille forestière, croquette de pommes de terre mais et foie gras, choux de bruxelles laqué aux algues kombu et jus aux cèpes

Dessert

L'ananas victoria rôti à la vanille de Guadeloupe, pain de Gênes aux amandes, crémeux passion

Commande possible jusqu'au 12 février 2026

Retrait le 14 de 10h à midi et de 17h30 à 19h

