

MENU

Saint-Valentin 75 €



Samedi 14 février 2026



♥ MISES EN BOUCHE

Tartelette autour de la betterave

Mini gaufre passion et Saint-Jaques

♥ PRÉLUDE

Raviole de foie gras de canard IGP du Sud-Ouest

Bouillon d'oignon à la truffe

♥ ENTREE

Maigre cuit gravlax, sablé poivre de Timut et coco

voile de mangue et kiwi jaune décliné, sorbet avocat coco/citron vert

♥ PLAT

Veau cuit longuement à basse température

jus réduit aux morilles, crémeux à la châtaigne, gâteau de pomme de terre et céleri au beurre de laurier

♥ FROMAGE

Assortiment de fromages affinés par nos soins

Ou

Fromage blanc de la ferme à Chambœuf

♥ DESSERT

Comme un fondant croquant à la pistache

mousse légère au citron vert, déclinaison d'agrumes et sorbet citron noir

♥ MIGNARDISES

Tuile croquante à la praline rose

Truffe au chocolat Weiss et cardamome

