

## 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

