

# ***MENU SAINT VALENTIN 2026***

**85 €uros prix net**

**G**ougère au comté & Allumette au fromage cumin

## **Mise en Bouche**

**R**aviole de Truffes Noires fraîches au court-bouillon, crème de morilles

## **La Première assiette**

**B**oudin de Saint-Jacques au court-bouillon, émulsion de langoustines

Ou

**F**oie gras confit aux épices, chutney figue et mangue, brioche grillé

## **Entre Terre et Mer**

**B**ar filet, mousseline de panais, pomme fondante, beurre blanc

Ou

**C**roustade de filet de Bœuf façon Wellington Rossini,

## **L'Instant Gourmandise**

**E**ntremets chocolat noisette praliné, mandarine Napoléon, vanille

