



Menu
Saint Valentin
Vendredi 13 et
Samedi 14 FÉVRIER
2026



En soirées

Mise en bouche de falafel aux pois-chiches, coupelle de terrine de légumes
et petite aumonère au Morbier

—

Foie gras de canard Maison et confit de figues

ou

Terrine de poisson, saumon fumé et tartare de concombre à l'aneth

ou

Pock-Bowl de petit épautre aux légumes sauce soja et balsamique

—

Nage de la mer aux légumes oubliés sauce champagne et noix de St-Jacques

ou

Cassiolette de ris de veau sauce forestière

—

Sorbet cerise et griottine arrosé de Guignolet

—

Magret de canard laqué aux baies de cassis

ou

Filet de sandre au vin jaune

ou

Filet de boeuf à la crème de morilles*
(* majoration de 12€ avec ce choix)

—



Pavlova aux fruits rouges,
panacotta pistache-framboises, brochette de fruits frais
et verrine mousse chocolat-noisettes

Menu à 57€ avec une entrée ou 67€ avec deux entrées