

Menu St Valentin 2026

Tout est fait maison avec amour et passion

Mise en bouche

Arancini au homard

bisque de homard

OU

Foie gras IGP sud-ouest mi-cuit au Cognac

brioche et chutney de mangue au curcumas

Souris d'Agneau confite maison au Sauternes

Purée de céleri-rave & éclats de noisettes torréfiées et petits légumes

OU

Pavé de sandre sauce au champagne

fenouil confit - polenta crémeuse

Charlotte framboise et champagne

OU

Fondant au chocolat cœur de pistache

glace artisanale à la pistache de Sicile

52 € par personne