

# Saint-Valentin

**Valide pour les soupers des 12, 13, 14 février 2026**  
**(Sur réservation seulement)**

## **Table d'hôte (5 services) | 70.**

Mise en bouche – Potage – Entrée  
Plat principal – Dessert

### **Accord mets et boissons**

3 verres (1 cocktail et 2 verres de vin)

**Régulier | 45.      Prestige | 65.**

### **Mise en bouche**

#### **Création de notre cheffe**

Découverte surprise

### **Potage**

#### **Velouté de céleri-rave**

Huile rouge – Noisettes rôties

#### **Bisque de homard (+9.)**

Médaillon de pétoncles poêlé – Crème poivrée

### **Entrées**

#### **Crevettes provençales**

Boulange du jour

#### **Carpaccio de bœuf**

Louis d'Or – Émulsion raifort

#### **Terrine de foie gras truffée (+12.)**

Coiffe sûre aux cerises de Montmorency – Pain noir



## Plats principaux

### **Koulibiac saumon**

Crème herbacée – Jardinière de légumes

### **Raviolis courge**

Beurre noisette – Pralin tournesol – Écume parmesan

### **Canard confit**

Purée de pommes de terre – Demi-glace grenade

### **Onglet de bœuf**

Pommes de terre parisiennes – Béarnaise

### **Assiette de fruits de mer (+19.)**

Filet de sébaste – Crevettes poêlées

Moules farcies – Riz safrané

### **Tomahawk pour 2 (+80.)**

Pommes de terre – Beurre composé – Jardinière de légumes

**(Sur réservation)**



## Fromages & Desserts

### **Planchette de fromages pour 2 (+12.)**

### **Mi-cuit chocolat pour 2**

### **Tartelette aux fruits rouges**

### **Douceur passion (+8.)**