



MENU SAINT-VALENTIN 2026

Ce menu sera servi le soir du vendredi 13 février et du samedi 14 février 2026.

Mise en bouche du marché, inspirée des produits de saison.



Carpaccio de Saint-Jacques et champignons,
gremolata et beurre noisette, émulsion à la bretonne.



Cabillaud Skrei poêlé, spaghetti truffés et crème de topinambour.



Filet de pigeon à l'orange sur canapé,
endive braisée et carotte fondante.



Plateau de fromages affinés (avec un supplément 9€ TTC)



Mille-feuille croustillant à la poire, chocolat et praliné

Le menu est proposé au tarif de 98€ TTC
(fromage : supplément de 9€ TTC)