



MENU SAINT-VALENTIN 2026

75 € par personne

DU 5 AU 20 FÉVRIER INCLUS

Une coupe de champagne

ENTRÉE

Saumon fumé, perles de yuzu, aneth

ou

Terrine de foie gras, gelée de mangue, brioche

PLAT

Filet de Saint-Pierre, sauce beurre blanc Noilly Prat

ou

Magret de canard rôti sur le coffre, sauce miel, thym et balsamique

DESSERT

Un plaisir sur notre chariot de desserts

//////////

PLATEAU DES AMOUREUX – 95 euros

6 huîtres de Zélande, 1 tourteau, 6 crevettes, 4 langoustines, 6 amandes de mer