Pomme d'amour 8€
Cocktail des amoureux

Le préambule
Cœur d'avocat et saumon gravelax
Avocado heart and gravlax salmo

Le foie gras
Escalope de foie gras poêlée, millefeuille de pommes confites, sauce au cidre
Pan-fried foie gras escalope, millefeuille of candied apples, cider sauce

Le cabillaud
Cabillaud skrei grillé à l'unilatérale, sauce bergamote,
mousseline de choux fleur, arancinis aux morilles
Grilled skrei cod, bergamot sauce, cauliflower mousseline, arranchinis with morel mushrooms

ou

Le veau
Filet de veau rôti cœur saveur truffe, sauce vin rouge à la framboise ,
Pomme Anna , crémeux de cresson
Roasted veal tenderloin with truffle flavor, red wine sauce with raspberries,
Pomme Anna, creamy watercress

L'assiette du fromager à déguster en tête à tête
The cheese platter to enjoy together

Gourmandise d'amour
La bûchette saveur popcorn et caramel au beurre salé
Popcorn and salted butter caramel flavored log

Menu unique servi le 14 février 2026, pour le dîner à partir de 19h sur réservation.

MENU « VALENTIN »
65 € / personne
Comprenant le préambule,
l'entrée, un plat au choix,
le fromage et le dessert.

« ACCORD METS & VINS »
22 € / personne
Comprenant
un verre de vin de 8cl
par plat .

MENU « TOUT CHAMPAGNE »
90 € / personne
Comprenant le menu
« Valentin » et une bouteille de
champagne 75cl pour 2 pers.