



Menu soirée de la Saint Valentin 2026

Samedi 14 février à partir de 19h30, réservation sur le site ou par téléphone

Mise en bouche et apéritif maison

Verrine avocat, crevettes et fruit de la passion
Revenez-îles (planteur 6°) ou Pussyfoot (sans alcool)



Entrée (au choix)

Raviole de foie gras aux figues, crème à l'huile de noisette
ou
Tataki de thon, miel gingembre et pavot



Plat (au choix)

Pavé de veau sauce au morilles, gratin dauphinois
ou
Saumon mariné, pamplemousse, betterave, grenade et baies roses



Dessert

Dôme amande - framboise

55€ par personne hors boissons

Réservation par formulaire contact disponible sur le site ou directement avec le QRCode

