

Menu *Saint Valentin*



Vendredi 13 et Samedi 14 Février 2026

Par courtoisie, une coupe de Prosecco vous sera offerte.

Amuse-Bouche

Huîtres fraîches,

Brunoise de concombre et de pomme verte, touche de mezcal et perles de citron

SU/SF

Entrée

Carpaccio de thon,

Haricots verts et pommes de terre confites, vinaigrette St Amour, échalotes

marinées et frites

M/S/N

OU

Tartare de bœuf,

Sauce à la moutarde au cassis, crème sure, brunoise de pommes, croustilles
maisons et pain de campagne

G/L/M/SU

Plat

Morue,

Sauce charbonnière, tombée de poireaux, petits pois et oignons grelots

SU/L

OU

Cuisse de canard confite,

Orecchiette, choux de Bruxelles, purée d'oignon rouge et parmesan

G/L

OU

Risotto crémeux au mascarpone,

Champignons, parmesan et noisettes

S/N/L/SU

Dessert

Gâteau au chocolat,

Glace vanille, caramel de pacane et noix de coco, feuilletine

G/L/E/N

Notes sur les Allergies :

G : Gluten / L : Lactose / N : Noix / P : Arachides / E : oeufs / C : Crustacés / SF : Fruits de Mer / S : Soya / SE : Sésame / M : Moutarde / SU : Sulfites / LU : Lupin / CE : Céleri

Veuillez noter que la consommation de viandes, de burgers de bœuf, de volailles, de mollusques et de fruits de mer crus ou insuffisamment cuits présente un risque de maladies d'origine alimentaire.

N'hésitez pas à nous partager vos besoins et restrictions alimentaires. Taxes et service en sus. Table de 8 et plus, 15 % applicable.