

Menu spécial

Saint-Valentin

Le samedi 14 et dimanche 15 février 2026
midi et soir

Saumon fumé par nos soins, aneth et fleur de caviar

●
*Saint-Jacques de Normandie en deux apprêts :
en carpaccio et crémeux de crustacés
grillée épinard et beurre blanc*

●
*Merlu de Saint Jean-de-Luz
la côte de merlu au barbecue, ail noir et sésame grillé
le filet en vapeur douce, poireaux et safran*

●
*Mignon de veau en saltimbocca asperges vertes et
viennoise de cerfeuil*

●
Brie truffé et salade d'épinard aux truffes

●
Bonbon chocolat et violette

●
*L'amour en rose
Pamplemousse, noix de
coco et baie rose*

125 euros par personne