



 **DINER**
Saint-Valentin

SAMEDI 14 FEVRIER 2026



Brûlade

Croq'truffe
Tartelette aux bouquets
Sablé au varech et sarrasin



Menu

Châtaigne des mers

Ravioles herbacées
de foie gras

Saint-Jacques
à la vapeur de capucine,
chou rave et oseille

Saint-Pierre,
cerfeuil tubéreux en écaille,
sabayon au poivre de mer et
à la truffe

Main de bouddha confit,
marmelade d'agrumes,
crème glacée à la tagète

Praline rose
en soufflé et en pralin,
fraîcheur d'orange sanguine

Mignardises



98€