

SAINT VALENTIN



samedi 14 février 2026
dîner 115€/personne (hors boissons)

MENU

*mise en bouche :
le tourteau et caviar français*



*Langoustines en deux textures, agrumes,
céleri, passion et huile de têtes*



*Bar de ligne rôti, fenouil confit, pommes
grenailles en écrasé, huile d'olive et truffes
du Périgord, jus court safrané*



*Volaille de Licques, quenelle de volaille aux
morilles, jus au vin jaune, mousseline de
céleri*



Cromesqui de chèvre frais AOP, émulsion



*Biscuit madeleine citron vanille, crème
légère vanille, poires confites, sirop
d'agrumes*



café & mignardises



with love

Accord mets & vins 30€/pers.
1 coupe de champagne Nicolas Feuillate
1 verre de blanc Pouilly Fussyé Louis Jadot 2023
1 verre de rouge Château d'Arcins Haut Médoc 2020