

## *MENU DE LA SAINT VALENTIN 2026*



*Velouté de châtaignes, copeaux de magret séché et fumé*



*Tartare de truite de mer au combawa, espuma d'avocat*



*Noix de Saint-Jacques rôties, crémeux de panais parfumé à la vanille, chips de jambon, noisettes torréfiées*



*Joue de bœuf braisée au vin rouge en papillote de chou, jus réduit, fricassée de légumes de la ferme*



*Cigare croustillant à la crème de vanille, caramel beurre salé, amandes grillées*

*55 € par convive, hors boissons*