



Saint Valentin 2026

SOIREES : vendredi 13 et samedi 14 Février

55 € 00

(Hors Boissons)

« Amuse-bouche »

Velouté de poireaux de pays, pomme gaufrette

Tartare d'Avocat, de mangue et

Homard en vinaigrette de fruits de la passion

Ou

**Foie gras de canard de la Meuse « au torchon », chutney parfumé au
gingembre, Toasts briochés maison**

**Médailon de Veau fondant, jus truffé purée de potimarrons aux
châtaignes, pommes grenailles rissolées**

Ou

**Dos de sandre poêlé, étuvée de choux aux petits légumes,
Crème de ciboulette**

Ardoise de fromages de nos régions (supplément 6€)

**« Cœur de brioche perdue » sauce caramel aux épices douces,
Glace vanille**

Ou

Cœur « craquelin » à la pistache, chocolat chaud, sorbet cerise

L'ensemble des plats proposés est fabriqué à partir de produits frais du marché et élaborés sur place
avec l'ensemble de ma brigade

Chef, maître restaurateur membre de l'académie nationale de cuisine



Dont TVA : 10 %
Service compris