



Saint Valentin 2026

SOIREE : 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

Médaillon 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