

## Menu de la Saint-Valentin

Samedi 14 février 2026 midi et soir

Les Mises en Appétit du Chef

-o-

Comme un Amuse-Bouche :

Le Tartare de Bœuf entre Mayonnaise Safranée et Jus d'Agrumes Monté à l'Huile d'Olives

-o-

Les Noix de Saint-Jacques de nos Côtes Juste Snackées, puis Légèrement Fumées au Foin,  
Déclinaison de Chou-Fleur, Jus de Crustacés Emulsionné

-o-

L'Ombre Chevalier Délicatement Rôti,  
Crèmeux de Riz de Camargue et Coulis d'Épinards,  
Beurre Blanc Déglacé au Saké et Citron

-o-

Le Filet de Pintade de Bresse en Cuisson Lente,  
Champignons, Noisettes et Écrasée de Patates Douces aux Herbes,  
Jus Corsé Monté au Beurre d'Algues

-o-

Le Chariot de Fromages Affinés  
Ou Le Fromage Blanc à la Crème Fraîche de Bresse  
et Coulis de Fruits Rouges

-o-

Le Chocolat et la Poire en Jeu de Textures Gourmandes,  
Crème Glacée au Grué de Cacao

**Menu à 98 € par personne avec Fromage**

**Menu à 90 € par personne sans Fromage**