

Menu Saint Valentin

Servi Vendredi 13 février 2026 soir

Samedi 14 février midi et soir

Dimanche 15 février midi



Pour mettre en appétit, servi en miniature :

Noix de St Jacques rôtie
sur un Velouté de Châtaignes.

~~~~~

Terrine de Foie Gras de Canard maison mi cuit au Calvados,  
Pépite poêlée sur un lit de Golden, Chutney mangue passion et Pogne de Romans.

~~~~~



Pavé de Saumon rôti à l'unilatéral sur une embeurrée d'épinards,
sauce beurre blanc au champagne.

~~~ Ou ~~~

Filet Mignon de Veau cuisson basse température, court jus Thym citron et Gingembre,  
accompagné de ses pommes Grenailles rissolées,  
gratinée de cardons et fine mousse de potiron.

~~~~~

Faisselle fraîche des 4 Fermes, coulis framboise,
Ou

Demi Saint Marcellin aux éclats de fruits secs,
servi chaud dans son feuilletté.

~~~~~



Entremet au chocolat Valrhona et à la Vanille Norohy,  
boule de sorbet fraise sur un lit de pralinettes.

### Au restaurant :

**44,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande, Fromage et Dessert.**

**52,00€ : Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande, Fromage et Dessert.**

A emporter : 20€ Mise en bouche, Poisson ou Viande,

A emporter : 28€ Mise en bouche, Entrée, Poisson ou Viande et Dessert,

A emporter : 36€ Mise en bouche, Entrée, Poisson, Viande et Dessert.

