



# Menu Saint Valentin 2026

Mise en bouche

\*\*\*

Raviole de foie gras dans un velouté aux topinambours, chips de céleris et julienne de truffe noire mélanoporum

\*\*\*

Noix de St Jacques et homard atlantique, royale de carottes, crêpe fine de crustacés roulée, sauce armoricaine

\*\*\*

Le petit péché de cupidon : sorbet cassis-marc du Jura

\*\*\*

Filet de bœuf charolais maturé sur carcasse "wellington" lard de colonnata , jus corsé, butternut rôti au thym,  
Pomme duchesse parfumée à la truffe noire

\*\*\*

Duo de fromages sélectionnés par Marc Janin, MOF fromager, pain aux fruits secs, confit de vin jaune

\*\*\*

Macaron framboise, sorbet rose-litchi

Menu à 75 €

