



Menu Saint Valentin 2026

55 € par personne

Entrée au choix

Consommé de canard & butternut aux épices,

Raviole de confit à la truffe

*2024 AOC Saint-Véran, Terres Secrètes

Ou

Tartare de Skrei, carottes multicolores & combava,

Citron caviar & tuile au graines

*2022 AOC Riesling Eclats de Granit, Domaine Pierre Adam

Sorbet ananas & piment d'Espelette, Infusion au gingembre

Plat au choix

Pavé de Maigre rôti, Palourdes & Fenouil au citron confit

*2021 AOP Ventoux, Terre de Ghaya « Fusion »

Ou

Paleron de bœuf Angus en cuisson 24h, Foie de canard poêlé,

Jus corsé à l'échalote légèrement fumée

*2024 AOP Saint-Amour, André Vonnier

Dessert

Dacquoise au chocolat noir, crémeux chocolat & carambar, Glace yaourt à la fève Tonka



Boissons

*Un forfait accord mets et vins au prix de 18€/personne, comprenant 2 verres de vin (Blanc ou rouge), eau minérale & boisson chaude



Menu Saint Valentin 2026

55 € par personne

Entrée au choix

Consommé de canard & butternut aux épices,

Raviole de confit à la truffe

*2024 AOC Saint-Véran, Terres Secrètes

Ou

Tartare de Skrei, carottes multicolores & combava,

Citron caviar & tuile au graines

*2022 AOC Riesling Eclats de Granit, Domaine Pierre Adam

Sorbet ananas & piment d'Espelette, Infusion au gingembre

Plat au choix

Pavé de Maigre rôti, Palourdes & Fenouil au citron confit

*2021 AOP Ventoux, Terre de Ghaya « Fusion »

Ou

Paleron de bœuf Angus en cuisson 24h, Foie de canard poêlé,

Jus corsé à l'échalote légèrement fumée

*2024 AOP Saint-Amour, André Vonnier

Dessert

Dacquoise au chocolat noir, crémeux chocolat & carambar, Glace yaourt à la fève Tonka



Boissons

*Un forfait accord mets et vins au prix de 18€/personne, comprenant 2 verres de vin (Blanc ou rouge), eau minérale & boisson chaude