



ALEXIS BAUDIN

## *Menu Saint Valentin*

*Pour 2 personnes 450 Euros*

*Samedi 14 février 2026 Soir*

*Disponible le Vendredi 13 au dîner et samedi 14 au déjeuner*

*Caviar IGP d'Aquitaine de chez Sturia (30gr) / Blinis de chou-fleur / Crème Bio*

*Elle*

*Foie gras de canard de la ferme des Saturnins*

*Truffes Mélanosporum / Topinambour /  
Gel de vinaigre de Cassis / Chips de topinambour*

*La Saint Jacques Coquille de la Baie de Quiberon*

*Rôtie / Betterave / Noilly prat / Caviar Baerii*

*Lui*

*Foie gras de canard de la ferme des Saturnins*

*Sphère / Passion / Mâche*

*La Saint Jacques Coquille de la baie de Quiberon*

*Épinard / Gnocchi / Truffe Mélanosporum / Caviar  
Baerii*

*Raviole de Homard bleu de casier / Morille / Poireau / Bouillon de carapace*

*La Lotte de Bretagne*

*Courge butternut / Safran de chez  
Cécile*

*La Lotte de Bretagne*

*Carotte / Safran de chez Céline*

*Granité au champagne / Chartreuse Jaune / Caviar Oscietre Jasmin de chez sturia*

*Le Wagyu de chez Xavier Lallement*

*Rôti dans sa graisse / Endive confite / Millefeuille de pommes de terre / Lard Colonata / Truffes  
Mélanosporum / Jus réduit*

*Mon P'tit Cœur à moi*

*Coupe de Champagne Tradition de chez Lancelot-Pienne*

*Petits Calins*