



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*

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

*La Lotte de Bretagne
Courge butternut / Safran de chez
Cécile*

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

*Le Wagyu de chez Xavier Lallemand
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

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*

*La Lotte de Bretagne
Carotte / Safran de chez Céline*