



MENU Saint Valentin 2026

Love Cocktail

(Rhum / Coulis fraise / Jus exotique / Passoa)
Et sa mise en bouche

Duo Terre Mer

Foie gras de canard maison toast et confit
Saumon fumé sur son blinis crème ciboulette

Sorbet Mangue arrosé de Passoa

Turbot et St Jacques au deux sauces
Ou Pavé de biche sauce Grand Veneur
Et ses légumes

Palette des Amoureux
Délice mangue passion
Tartelette framboise vanille
Mousse et cœur chocolat
Sorbet Plombières

PRIX NET TTC 60 €

