



Le charme de la campagne dans un cadre verdoyant

MENU ST VALENTIN 58 € (hors boissons)

Vendredi 13 et samedi 14 février 2026

## Murmure d'amour

Sushi de cabillaud fumé - Pana cotta topinambour sablé parmesan -  
bouillon aromatique

## Caresse salée

Classique du chef Paul Bocuse :

Soupe à la volaille, truffe et foie gras

OU

Saint-Jacques fumées au foin, poireaux brûlés,  
mousseline de pomme de terre et noisette

## Serment gourmand

Mignon de veau Wellington,

Purée aux herbes gratinée au comté, légumes lardés

OU

Dos de lieu jaune en croûte, insert butternut confit à la cardamome, coulis de  
céleri et pâtes farcies

## Tentation à deux à partager

Entremet Noisette latte et coup de foudre à la poire