

Menu Saint-Valentin

2026

110€
hors boissons
* 180€
avec accord mets & boissons
(Modifications possibles)

Le menu est disponible
du mercredi 11 au dimanche 15 février 2026
au déjeuner & au dîner
- Sur réservation

Prix nets - Services inclus

Canapés

Langoustine, Oignon & Caviar

Raviole végétale d'oignons confits, tartare de langoustine, jus vert
& Caviar IGP de la maison Sturia

AOC Anjou Blanc, Thibaut Boudignon, 2022

Champignon & Truffe

Tartelette briochée, duxelle de champignons de paris et truffe noire de
saintonge, condiments truffe, sabayon truffé

Vin de France, Domaine de l'Appolin « Les vergers » 2022

Lieu jaune, Chou & Lavande

Lieu jaune en vapeur florale, chou farci végétal à la lavande, pulpe de
chou-fleur & jus d'arête floral

Micobrasserie Arcatos, Bière Smash Ale, « Sans mal à se hisser »

Caille & café

Caille farcie au foie gras & café, panais rôti, raviole de caille confite
& jus de caille torréfié

AOC Montagne-Saint-Emilion, Domaine Baudon « Terres Brunes » 2022

Trou charentais

Comté & Pomme

Tartelette de vieux Comté, marmelade de pommes des vergers, crémeux comté
& syphon acidulé

AOC vin jaune, Domaine Fumey Chatelain 2016

Chocolat Clémentine & poivre

Chocolat Valrhona lacté, biscuit croustillant au poivre des marais, clémentine
rôtie et en mousse, crème glacée clémentine / poivre des marais

Cognac VSOP Maison Raynaud 2019

Mignardises