

## MENU SAINT VALENTIN 2026

Dégustation en 6 actes  
Samedi 14 février soir  
Dimanche 15 février midi

**65,00 €**



Mise en bouche : Douceur de Gambas et Grenade sur un sablé aux herbes, crème acidulée



Le foie gras de canard de la Ferme Jean Sarthe, aux pommes confites, arlette aux épices douces, gel porto et chutney de pomme au vinaigre de cidre



Saint Jacques snackées, panais en texture, salicorne pickles de poires et son écume iodée à la vanille



Quasi de veau cuit en basse température, crumble de graine de moutarde, nouilles soba, sauce au poivre de sechuan et cacahuètes de Soustons



Pré-dessert : Granité colonel et kalamansi



Tentation exotique

