



♥ CARTE DE LA SAINT VALENTIN 2026 ♥



LES ENTRÉES

La demi-langouste fraîcheur

Assiette de **langouste et crevettes**, avocat, concombre & ananas rôtis
sauce Yuzu

Tzatziki de saumon gravelax | Mariné à la betterave & caviar de hareng

Carpaccio de Saint Jacques | À l'huile de truffe et radis Red Meat



LES PLATS

Les cannellonis aux **crabe & crevettes**

Le risotto de **Homard ou Langouste**

Le Turbot sauce **champagne**

Lotte rôtie | Marinade chorizo et olives de Kalamata, écrasé de
pommes de terre

La Blanquette de **Saint Jacques aux morilles**

Volaille aux morilles | Sauce au foie gras & linguines

Les Ris de Veau aux morilles | Et épinards frais



LES DESSERTS

Verrine **crémeux chocolat** | Streusel au cacao, crème montée à la vanille,
écorce d'orange confite

Pommes flambées au **Calva et Tonka** | Mousseline caramel beurre salé &
crumble amande

L'incontournable **Panna Cotta aux fruits rouges**





COCKTAIL APÉRITIF

Saint-Valentin 2026

Une sélection raffinée de 5 pièces apéritives

- ♥ Coupelle crevette marinée
au gingembre & aux épices tandoori
- ♥ Coupelle de saumon gravlax
fromage blanc à l'aneth
- ♥ Coupelle œufs brouillés
champignons & ciboulette
- ♥ Coupelle tourteaux, crevettes & avocat
au citron vert
- ♥ Coupelle aioli de poulpe grillé

*Un cocktail élégant, aux saveurs délicates,
imaginé pour sublimer votre Saint-Valentin.*