



# ♥ 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 gravelax  
*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.*