



## Saint Valentin 2026

**Menu à 5 passages 110 € par personne**

**Accord Mets / Vins 40 € par personne**

### ***Apéritif***

« Sciat » à la farine de sarrasin

### ***Entrée***

Carpaccio de langoustine, radicchio tradivo, grenade au Vieux vinaigre

\*\*\*

Saint Jacques en tempura » à l'encre de seiche,  
puntarelle et cédrat

### ***Plat***

Raviolo farci à la ricotta de brebis et jaune d'oeuf, jus de viande, truffe noire « melanosporum »

\*\*\*

Pigeon rôti, cuisses confites, artichauts au jus de cuisson

### ***Dessert***

Mousse tiède au chocolat au lait de « Nicolas Berger »,  
glace au poivre du Laos