



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