

# Menu de la Saint Valentin 2026

## LA SOLE GLACÉE AU CHAMPAGNE

Duxelle de champignon et jus végétal

## LA POMME DE TERRE LAURA CONFITE

Tartare de langoustine tiédi et beurre blanc au caviar «persicus»

## LE TURBOT MATURÉ ET TRUFFE NOIRE

Betterave et pomme grany Smith, sabayon au vin jaune

## LE HOMARD BLEU ET OURSIN

Céleri cuit en croûte de sel et jus de la presse

## LE SUPRÈME DE VOLAILLE DE BRESSE

### EN FARCE FINE DE TRUFFE

Légumes d'un pot au feu lié au Raifort, sauce albuféra

## LA POIRE

Glacée dans son jus à l'hibiscus, meringue  
croustillante et sorbet fleur de sakura

## LA MANGUE

Confité au fruit de la passion, délicate crème  
noix de coco et sorbet coriandre