

MENU SAINT-VALENTIN 2026

Amuse-bouche

Houmous de carottes au cumin et chips

Menu en 4 plats

**Œuf bio 64°C, purée légère de pommes de terre sauce
périgourdine**

-O-O-O-

**Risotto d'orge perlée lié à la courge, langoustine grillée et
micro-pousses de roquette**

&

Paleron de bœuf Black Angus, salsifis au jus

-O-O-O-

**Cookie moelleux, ganache chocolat et noisettes, amaréna et
copeaux**

PRIX T.T.C. HORS BOISSONS

75,00€