



## Menu de la Saint Valentin 2026

*Tartelette Negroni et poudre de caviar*

*Mille-feuille de Noix de coquilles Saint-Jacques aux saveurs d'agrumes*

*Champignons crème en lamelles fondantes aux truffes noires*

### ***Le Menu***

*Carabineros grillés et légèrement marinés*

au miel de châtaignier et romarin

*Caviar Oscietre et sabayon léger*

pour Asperges de Provence étuvées

*Rossini de filet de Sole,*

premiers légumes annonçant le printemps aux herbes d'ile de France

*Volaille de la cour d'Armoise caramélisée*

en deux cuissons, rafraîchie d'un bouillon relevé aux dents-de-lion

*Comme une timbale de nuage de sucre,*

fine gelée d'eau de rose et framboises confites

*Le partage d'une tarte fine aux chocolat grand cru et grué de cacao,*

glace gingembre

*Les mignardises sur le thème des fruits de saison*

et infusions végétales

340€/pers hors boissons