



## Menu Saint Valentin

*Médailon de crabe royal,  
eau de tomate rafraîchie à la verveine*



Marbré de foie gras et figues  
comme un millefeuille



Homard rôti aux aromates,  
zita gratinées, les coudes confits



Filet mignon de veau à l'origan,  
tube croustillant des sous-bois



Brie fermier, chèvre frais à la ciboulette



Macaron chocolat griotte parfumé à la violette

**130 euros par personne** hors boissons

*Menu proposé également au dîner les week-ends du 10 et 11 ; 17 et 18 Février 2024*