

Saint Valentin

Truite bio de la ferme de Crisenon en gravlax, confite,
citron caviar et oseille
Organic trout from Crisenon farm gravlax, candied, lemon caviar and sorrel



Biscuit de sandre au cœur de cresson,
coques, fenouil grillé au barbecue et jus d'arêtes
Zander biscuit with watercress filling, shells, barbecued fennel and fishbone juice



Volaille fermière noire de Bourgogne,
le suprême farci à la truffe, la cuisse croustillante, légumes racine au vin jaune
*Black Burgundy poultry,
supreme stuffed with truffles, crispy leg, root vegetables with vin jaune*



Mille-feuille de Soumaintrain et pain d'épices,
sorbet au cidre
Soumaintrain mille-feuille and gingerbread, cider sorbet



Pomme d'amour
Candy apple



Servi au dîner le Samedi 14 Février 2026

130 euros par personne, hors boissons
130 euros per person, excluding drinks

