

Saint Valentin

Truite bio de la ferme de Crisenon en gravlax puis confite,
citron caviar et oseille

Organic trout from Crisenon farm gravlax then confit, lemon caviar and sorrel



Biscuit de sandre au cœur de cresson,
coques, fenouil grillé au barbecue

Zander biscuit with watercress filling, shells, barbecued fennel



Volaille fermière noire de Bourgogne,
suprême farci à la truffe, 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,
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

130 euros per person

