

# Menu de la Saint Valentin 2026



## La rencontre

Éveil des sens et premières bulles

Couple de champagne

## Début d'expérience

Tendresse iodée

Douceur de saumon mi-cuit et soja au balsamique  
servis l'un contre l'autre, perles d'oeufs de truite,  
sésame doré

## La suite

Rendez-vous nacré

Complicité de Saint-Jacques fondantes et  
risotto à l'encre de seiche, emulsion légère  
au champagne

## L'instant passion

Battement à coeur ouvert

Coup de foudre entre un coeur de rumsteck et une  
mousseline de topinambours, choux romanesco, liaison  
dangereuse de jus de veau au teriyaki

## Douceur

Serment chocolaté

Verrine chocolat passion, noisettes torréfiées, glace caramel  
au beurre salé  
... à vous de la réchauffer