



## Menu de la Saint-Valentin

14 février 2026

6 temps | 140 EUR

### Canapés apéritifs

\*\*\*

Huître Gilardeau pomme de terre confite à l'huile d'olive  
et sauce aux herbes acidulée

\*\*\*

Terrine de foie gras du Gubernat marbrée à la truffe,  
oignons doux des cévennes et gel de porto rouge

\*\*\*

Raviole de homard, courge butternut sauge et noisette,  
bisque de homard crémée

\*\*\*

Saint pierre, choux fleur cru et cuit, sauce champagne et Noilly Prat

\*\*\*

Filet de veau, topinambour en texture et jus à la truffe

\*\*\*

Chocolat, croustillant praliné, mousse légère aux noisettes  
et vanille de Madagascar

\*\*\*

Mignardises