

Dîner de Saint-Valentin 2026

Champagne : Amour de Deutz 2014

Foie gras de canard, coing poché et fleur d'hibiscus



*Oreiller de Saint-Jacques, caresse de mayonnaise
truffée et éclats de noisettes, jeunes feuilles de
tétragone*



*Raviole ouverte d'amour et de chanterelles,
marinière d'ormeau et palourdes safranées*



*Filet de canette, salsifis rôtis au beurre noisette, jus
truffé aux accents de passion*



*Meringue glacée vanille et fruits de la passion,
nuage citron gingembre*

*Pour toutes informations concernant les allergènes,
veuillez demander au maître d'hôtel*