



MENU SAINT VALENTIN

14/02/2026

Entrées au choix

Salade de palmiste aux crevettes de Madagascar
“Label Rouge” flambées au rhum vieux
OU

Triptyque de ravioles de mangue au foie gras,
chèvre de Takamaka et au crabe des neiges



*Salade de palmiste au safran peï et duo de ravioles de mangue au
chèvre de Takamaka et au caviar d'aubergine.*



Plats au choix

Tournedos de légine bardé au Serrano, lentilles de Cilaos
à l'estragon et miroir de vin rouge au bissap
OU

Filet de bœuf “Simmenthal” aux morilles,
rosaces de pommes de terre et tomates rôties



Crèmeux de lentilles de Cilaos à l'estragon et croustillant de Burrata



Desserts au choix

Crèmeux de passion et son confit de fruits rouges agrémenté
d'un biscuit moelleux citronné et de framboises fraîches
OU

Entremet au chocolat & gingembre et son cœur praliné

