

MENU Saint-Valentin

Dîner Samedi 14 février 2026

145€ - hors boissons



APÉRITIF

Langoustine, tartare d'agrumes
Escargot de Bourgogne, coulant de persil
Bonbon de foie gras, trompettes de la mort

AMUSE BOUCHE

Truffe olive noire, coquille Saint-Jacques,
Émulsion beurre,
Crémant de Bourgogne en Espoutières

ENTRÉE

Raviole translucide de homard, consommé de crustacés,
Huile d'olive fruitée vert, citron caviar

POISSON

Lamelles de cœur de thon rouge, salsifis glacés,
Pointe de dengaku

VIANDE

Filet de bœuf maturé 30 jours,
Millefeuille de pommes de terre, truffé

FROMAGE

Mont d'Or de la fromagerie Napiot, nashi,
Kaki confit

DESSERT

Cœur à cœur, vanille de Madagascar,
Fruits rouges infusés aux baies roses, hibiscus