

Saint-Valentin

2026



170 | Par personne

AMUSES-BOUCHE

Tartelette carotte & mandarine

ENTRÉE I

Betteraves jaunes confites au miel,
beurre blanc de betteraves rouges & grenade

ENTRÉE II

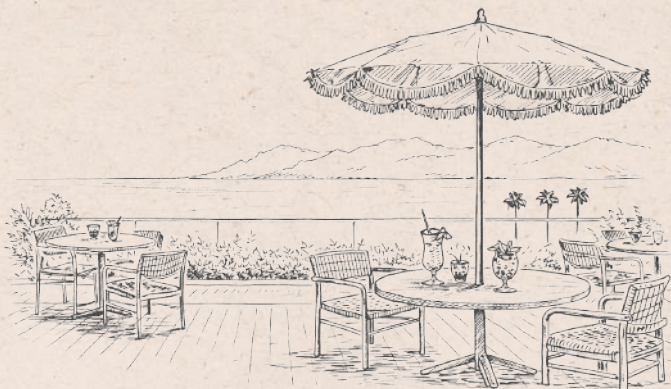
Tartare de veau, salicorne & verveine

PLAT

Lieu jaune confit
duo de courgettes pays & anguille fumée

DESSERT

Éclat de sureau, cerise & noisette



Saint-Valentin

2026



170 | Per person

AMUSES-BOUCHE

Carrot & mandarin tartlet

STARTER I

Honey-glazed yellow beets,
red beet beurre blanc & pomegranate

STARTER II

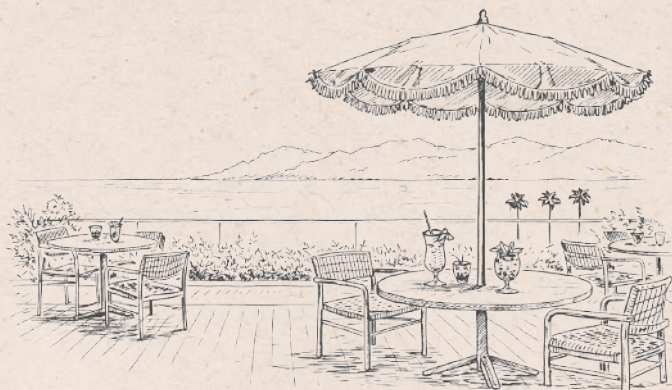
Veal tartare, samphire & verbena

MAIN COURSE

Confit pollock,
duo of local zucchini & smoked eel

DESSERT

Elderflower delight, cherry & hazelnut



Saint-Valentin

2026



RÉSERVEZ • BOOK

APPELER • CALL

RETOUR • BACK

