



MENU DE LA SAINT-VALENTIN 2026

UN JOLI MOMENT PROPOSÉ AUX AMOUREUX

MIDI & SOIR

DU MARDI 10 FÉVRIER AU SAMEDI 14 FÉVRIER 2026

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

2 ENTRÉES + 1 PLAT + 1 PRÉ DESSERT + DESSERT

SUR PL. 69€ / À EMP. 60€

(1 demi-bouteille de crémant offerte pour la commande de deux menus complets, à emporter uniquement)

AMIS VÉGÉTARIENS, N'HÉSITEZ PAS À NOUS CONSULTER

ENTRÉE 1

« BISOU D'AMOUR »

Foie gras de canard (IGP France/sud-ouest) déclinaison autour de la betterave
(sel de betterave / kroepoek (chips chinoise) / chutney / gel / brioche)

ENTRÉE 2

« ÔDE MARINE »

Velouté de poisson de roche au safran d'Alsace,
coquille Saint-Jacques et rouget barbet

PLAT

« J'TE VOLE DANS LES PLUMES ! »

Suprême de poulet fermier label rouge Alsace aux morilles,
kasknepfles aux cèpes et trompettes des morts, carottes déclinées
(poisson possible avec le même accompagnement)

PRÉ DESSERT

« CHAPERON ROUGE »

Interprétation libre sur la forêt noire

DESSERT

« TOTAL LOVE »

Entremet chocolat/mousse vanille de Madagascar/citron vert/cœur coulant framboise,
crumble chocolat, sorbet chocolat/framboise

PRIX À LA CARTE
ENTRÉE 1 OU 2 SUR PL. 18€50 / À EMP. 16€50 - PLAT SUR PL. 32€ / À EMP. 30€
DESSERT SUR PL. 15€50 / À EMP. 14€