



— Saint-Valentin 2026 —
VALENTINE'S DAY

AMUSE-BOUCHE

Royale de foie gras, grenade et réduction de balsamique,
petits croûtons croustillants

*Foie gras royale with pomegranate,
balsamic reduction and crispy croutons*

ENTRÉE

Asperges vertes de saison, caviar de Sologne,
mousseline légère aux herbes fraîches

*Seasonal green asparagus with Sologne caviar,
light herb mousseline*

PLAT

Noix de Saint-Jacques juste rôties,
nappées d'une sauce Américaine, légumes de saison et riz vénéré

*Lightly roasted scallops with sauce Américaine,
seasonal vegetables and venere rice*

DESSERT

Meringue croquante à la rose de Grasse,
émulsion de yaourt grec à la vanille,
agrumes frais et sorbet rose-agrumes

*Grasse rose crisp meringue, Greek yoghurt
and vanilla emulsion, fresh citrus and rose-citrus sorbet*

Menu à 110 € par convive, apéritif inclus · *Menu at €110 per guest, aperitif included*

Accord mets et vins (eau et café inclus) : 50 € par convive

Food and wine pairing (water and coffee included): €50 per guest