

*Servi pour l'ensemble de la table.
Nous vous invitons à signaler vos allergies et intolérances à la prise de commande.*

Menu Saint Valentin 2026

Dîner des vendredi 13 et samedi 14 février

Amuse-Bouche
Céleri maraîcher en velouté, huile des fanes

Truite de Savoie fumée au bois de hêtre
Crème aux herbes

Raviole de champignons d'hiver
Riz vénéré, velouté fumé

Noix de Saint-Jacques snackées
Topinambours, chorizo, châtaigne

Noix de veau du Mont Saxonnenx
Betterave fumée, oxalys, sauce tonato

Agrumes de Corse confits et marinés
Consommé gingembre hibiscus, meringue croustillante

Mignardises
Financiers à la praline rose

Supplément fromages alpins : +12 €