



Saint-Valentin 2026

Canapés

Raviole de Bemontois, bouillon d'oignons et truffe Tuber Melanosporum

Homard bleu « cruît », topinambour et Vanille de Madagascar

Chaudrée Charentaise :

Lotte, encornet, noix de Saint-Jacques et Caviar d'Aquitaine

Tourte de filet mignon de veau, salsifis et poivre rouge de Kampot mûré

Pressé de céleri confit, fromage de chèvre frais, tome et poire

Douceur caramel

Fraicheur kiwi, Izarra et Lierre Terrestre

Mignardises

Menu sans boisson - 119€