

Menu Soirée Saint-Valentin

Samedi 14 février 2026

50 € par personne Hors boissons

Menu unique

Entrée à partager

Carpaccio de bœuf & burrata crémeuse

Fines tranches de bœuf délicatement assaisonnées, burrata crémeuse, focaccia maison tiède, huile d'olive et zeste de citron.

ou

Grande planche d'antipasti italiens

Sélection de charcuteries et fromages italiens, légumes marinés, focaccia.

Plat

Ravioles fondantes au homard

Pointes d'asperge verte, espuma de crème citronnée à l'aneth, délicatement parfumée.

ou

Pâtes fraîches à la truffe d'hiver, crème mascarpone

Crème douce au mascarpone infusée à la truffe d'hiver, accompagnées de fines tranches de Capocollo Nero di Calabria.

ou

Pizza à la truffe d'hiver et champignons persillés

Fior di latte, champignons poêlés à l'ail et au persil, truffe d'hiver, accompagnée de fines tranches de Capocollo de Nero di Calabria, subtilement fumé.

ou

Pizza bianca e verde al salmone

Fior di latte, fondue de poireaux, saumon frais mariné rôti au four, jeunes pousses d'épinards, pesto d'épinards maison.

Dessert

Semi-freddo

Un dessert glacé tout en douceur et en gourmandise, pistache intense, noisettes torréfiées et notes pralinées.

ou

Tiramisu aux framboises

Crème mascarpone aérienne et framboises, biscuits roses de Reims.

ou

Fondente al cioccolato

Fondant au chocolat maison avec une boule de glace vanille.

Pour accompagner votre dîner

Cocktail Saint-Valentin (avec/sans alcool) 10/8€

Prosecco rosé Bouteille à partager : 35 € / Coupe : 9 €