

# Menu Soirée Saint-Valentin

Samedi 14 février 2026

**50 € par personne Hors boissons**  
Menu unique

## Entrée à partager

### Carpaccio de bœuf & burrata crèmeuse

Fines tranches de bœuf délicatement assaisonnées, burrata crèmeuse,  
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

### Raviolis 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 saumon

Fior di latte, fondu 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 €