

# Menu Saint-Valentin

Samedi 14 février 2026

50 € par personne Hors boissons

## Entrée à partager

Carpaccio de bœuf & burrata crémeuse

Fines tranches de bœuf délicatement assaisonnées, burrata fondante à partager,  
focaccia maison tiède, huile d'olive italienne et pointe de citron.

ou

Grande planche d'antipasti italiens

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

## Plat

Ravioles au homard

Ravioles fondantes nappées d'une crème onctueuse  
montée au jus de homard, délicatement parfumée.

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

Pâtes fraîches à la truffe d'hiver, crème mascarpone

Pâtes fraîches nappées d'une crème douce au mascarpone infusée à la truffe d'hiver,  
accompagnées de belles tranches de capocollo de Nero di Calabria.

## Dessert

Semi-freddo

Dessert glacé italien, doux et léger, parfait pour finir le repas avec fraîcheur.

ou

Tarte citron meringuée

Crème citron acidulée, meringue légère et fond croustillant.

ou

Tiramisu aux fruits rouges

Crème mascarpone aérienne et fruits rouges frais, selon l'arrivage de nos producteurs.

## Pour accompagner votre dîner

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

Prosecco rosé Bouteille à partager : 35 €

Prosecco rosé Coupe : 9 €

Menu unique