

# Menu Saint-Valentin

Samedi 14 février 2026

**50 € par personne Hors boissons**

## Entrée à partager

### Carpaccio de bœuf & burrata crèmeuse

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

### Raviolis au homard

Raviolis 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'arrivée 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