

SAINT-VALENTIN

DÎNER

Samedi 14 Février 2026

90 €

Mise-en-bouche

Crème d'artichauts / Espuma fumé / Mouillette au caviar de hareng

Première Entrée

Noix de St-Jacques marinées
Betterave / Avocat / Noix / Picle de poire / Haddock
Crème épaisse à l'huile de noix - Crackers

Seconde Entrée

Foie gras de canard poêlé au Timut
Jus corsé en aigre-doux à la fleur de sureau
Confit de mangues et magret fumé
Fine brioche toastée

Plats au choix

Grosses gambas snackées
Spaghetti à l'encre de seiche - Jus de crustacés crémé
Minestrone de légumes citron / basilic / fêta
Ou
Mignon de veau - Crème aux morilles
Brocciu aux herbes - Caviar de champignons
Millefeuille de Pomme de terre / Royale de cresson

Dessert

Vacherin Framboise / Violette - Mascarpone vanillé
Ou
Éclair du moment
Crème cacahuètes - Glace chocolat grand cru
Nougatine chouchous

Réservation
uniquement sur
notre site
www.histoire-ancienne.com