

Nicolas

Menu de Saint-Valentin 2026

Servi uniquement le samedi 14 février au dîner

Mise en bouche :

Tartare de langoustine sur lit de radis colorés, crème légère au raifort, perles de truite et huile d'algues nori

Entrée :

Carpaccio de langue de chat de bœuf séchée, pickles d'échalotes fumées, roquette et fenouil acidulés, parmesan et pain pita grillé

OU

Filet de merlan rôti, beurre blanc infusé à la vanille, gingembre et poivre timut, purée de panais et céleri branche croquant

Plat :

Pavé de bar en croûte de pistaches et noisettes torréfiées, sabayon au Champagne infusé au maca, poêlée de Rattes du Touquet, petit-pois et carottes jaunes

OU

Onglet de veau poêlé sauce crémeuse aux champignons des bois sur lit de céleri rave, carottes et patates douces rôties au romarin

Dessert :

Douceurs en amoureux

Café ou thé

Menu : 75€ TTC /pers