

Merci  
Et joyeuse Saint Valentin !



Menu spécial  
Saint Valentin  
2026

COMMANDÉ

Avant le 11/02 au plus tard

HORAIRES DE RETRAIT :

Le 14/02 entre 10h et 12h30

(Merci d'effectuer votre règlement à la commande  
directement en boutique à Saint-Félix)



Pièce apéritive : ..... 6€

- Blinis de tarama maison
- Magret de canard, légumes croquants, wasabi et gingembre confit en maki
- Chèvre frais, noix et granny smith en mini tarte

Menu : ..... 48€

Entrée :

- Noix de St Jacques poêlée OU Bœuf tataki. accompagné de purée de pommes de terre douces au curry thaï, légumes croquants et bouillon citronnelle gingembre

Plat :

- Dos de cabillaud vapeur, et jus de coque réduit au champagne. Linguinis à l'encre de sèche, et légumes croquant.

OU

- Médailon de poulet pistaché, enroulé de lard, jus truffé. Polenta croustillante et légumes croquants

Dessert :

- Moelleux au chocolat, cœur passion, ganache exotique



Fromage : ..... 6€

Givernois chèvre fleurs et thé vert

Bouteille de champagne 37,5cl : ..... 21€

- Orban brut réserve OU Charpentier traditionnel

Nos vins : ..... 8€

- Jacquin Gamay (37,5cl)
- Jacquin Blanc (37,5cl)

Côté Fleurs :

• Centre de table avec une rose éternelle : ..... 23€

• La rose : ..... 6,50€

• Le sac de pétales de rose : ..... 10€

