

DÎNER DE LA SAINT-VALENTIN

Samedi 14 février 2026

Amuse-bouche

Noix de Saint-Jacques,
endive fondante et émulsion de corail au champagne

Omble Chevalier,
gnocchi et pommes de terre crémeuses

Filet de bœuf des Hautes Alpes,
légumes d'hiver et jus corsé

Parmesan déstructuré

Textures de pomme Golden,
caramel au beurre salé

MENU EN 5 SERVICES — 85€ TTC par personne
hors boissons



VALENTINE'S DAY

DINNER

Saturday February 14 2026

Amuse-bouche

Scallops,
melted endive, coral with champagne emulsion

Arctic Char,
gnocchi and creamy potatoes

Beef tenderloin from Hautes Alpes,
winter vegetables and full-bodied juice

Around parmesan cheese

Golden apple textures
salted caramel butter

5-COURSE MENU — 85€ per person

excluding drinks

