

MENU SAINT-VALENTIN

Samedi 14 février 2026



Amuse-bouches

Capuccino de panais à la vanille et fondue de champignons
Gougère au vieux comté et brisures de truffe noire

POUR COMMENCER

Carpaccio de st Jacques et homard en coquille
Vinaigrette passion, poivre Sichuan
ou

Escalope de foie gras des Landes* poêlée
Matignon de légumes et nori, bouillon à la thaï

A SUIVRE

Filet de turbot nacré au lard de Colonnata
Risotto de riz Vénéré, coques et émulsion marinrière
ou

Pavé de quasi de veau* poêlé, viennoises d'herbes
Mille-feuille de pommes de terre aux morilles et jus au vin jaune tranché

DOUCEURS

Macaron « Rêve rose » aux framboises
Crème de litchi, fleurs d'hibiscus et glace yaourt
ou

Fondant au chocolat Manjari Valrhona cœur coulant exotique
Crème anglaise infusée à la bergamote et sorbet mangue

85€ TTC
HORS BOISSON SERVICE COMPRIS

Chez Romuald
RESTAURANT

*Origine France