

# La Saint-Valentin

*Diner du Samedi 14 Février 2026*

*Entrée - Plat - Dessert* 54.80 €

*Entrée - Plat* 44.10 €

*Plat - Dessert* 37.50 €

## *Nos Entrées*

Royal de foie gras de Lanvaux, son pain d'épices,  
chantilly au vinaigre balsamique et chocolat noir

Allergènes : gluten, sulfites, produit laitier

Les noix de Saint-Jacques d'Erquy en corolle, marinés au piment d'Espelette  
et julienne de carottes tricolores

Allergènes : mollusque, produit laitier, poisson, sulfites, céleri

Terrine de panais et topinambour, crème de fromage blanc fermière aux herbes fraîches

Allergènes : œuf, produit laitier, gluten

## *Nos Plats*

Pavé de veau, race vache Nantaise de Plessé, sauce crémeuse au Coteaux-du-Layon,  
rosace de pommes de terre label Rouge Pompadour

Allergènes : produit laitier, sulfite, gluten, céleri

La sole des Sables d'Olonnes, façon meunière au beurre d'orange de Nice et graines de  
coriandre, fondant de persil racine à la vanille de Madagascar

Allergènes : œuf, produit laitier, sulfites, céleri, poisson, gluten

L'Omelette roulée aux œufs bio de Vay, émincé de bettes cardes, amandes torréfiées  
et sa crème de châtaigne

Allergènes : produit laitier, œuf, gluten, céleri

## *Notre Fromage*

L'assiette de fromages locaux, ferme de la Chesnaie à Vay  
et son confit de pruneaux au Calvados (*Supplément 7,50€*)

Allergènes : produit laitier, sulfites

## *Notre Dessert*

L'Assiette gourmande de la Saint-Valentin  
(*Liégeois caramel et café, fondant chocolat noir, mousse à la liqueur de rose,  
pâte de fruit citron et gingembre*)

Allergènes : gluten, œuf, produits laitiers, fruit à coque, soja, sulfite