

SAINT-VALENTIN

DÎNER

Samedi 14 Février 2026

90 €

COUPE de CHAMPAGNE ou APÉRITIF au choix

Mise-en-bouche

Crème d'artichauts / Espuma fumé / Mouillette au caviar de hareng

Première Entrée

Noix de St-Jacques marinées

Betterave / Avocat / Noix / Pike de poire / Haddock

Crème épaisse à l'huile de noix - Crackers

Seconde Entrée

Foie gras de canard poêlé au Timut

Jus corsé en aigre-doux à la fleur de sureau

Confit de mangues et magret fumé

Fine brioche toastée

Plats au choix

Grosses gambas snackées

Spaghetti à l'encre de seiche - Jus de crustacés crémé

Minestrone de légumes citron / basilic / fêta

Ou

Mignon de veau - Crème aux morilles

Brocciu aux herbes - Caviar de champignons

Millefeuille de Pomme de terre / Royale de cresson

Dessert

Vacherin Framboise / Violette - Mascarpone vanillé

Ou

Éclair du moment

Crème cacahuètes - Glace chocolat grand cru

Nougatine chouchous

Réservation
uniquement sur
notre site
[www.histoire-
ancienne.com](http://www.histoire-ancienne.com)