



MENU

St-Valentin 2026
Le 14 et 15 février

Menu à 98€/pers. (boissons comprises)
ou

Les Kouros s'invitent à votre table !

À emporter à 60€/pers. (hors boissons)

CHAMPAGNE

Assortiment de savouri

LES NOIX DE SAINT-JACQUES BRETONNE

Croquant de radis Blue Meat, crème acidulée, racine Burpee's Golden,
miel et douces épices.

L'ŒUF BIO CONFIT

Espuma de ratte, pancetta Corse grillée,
râpée de truffe noire de l'arrière-pays.

LE CUL DE VEAU DE LA FERME DE CLAVISY

Butternut crémeux et doré, crémeux d'olive de Tolofono,
réduction d'un jus poivrade.

LA DOUCEUR DE LA POIRE ET LA FOURME D'AMBERT

Salade folle.

LE CHOCOLAT EN DIRECT DE LA FERME

Ananas Victoria, finesse d'une mousse vanille de Madagascar / truffe noire.

CAFÉ

Guimauves et cannelés.

Notre sélection 'Côtes de Provence'
Domaine de la Bastidiere
Rouge, rosé, blanc.