



— LES —
HAUTS DE LOIRE

HOTEL RESTAURANTS SPA

★★★★★

SAINT VALENTIN

Samedi 14 Février 2026
Saturday 14th February 2026

189€ par personne (hors boissons) / 258€ avec accord mets et vin

Une coupe de champagne Grand Cru Anthologie J.M Labruyère offerte au dessert

€189 per person (excluding drinks) / €258 with a food and wine pairing

A glass of Grand Cru Anthologie J.M Labruyère champagne served with dessert

Millefeuille de céleri rave à la truffe noire,
jus de céleri au poivre de malabar

Celeriac mille-feuille with black truffle, celeriac juice scented with Malabar pepper

Tartare de bœuf et de flétan fumé,
carottes fermentées au carvi et caviar de Sologne

Beef and smoked halibut tartare, fermented carrots with caraway, and Sologne caviar

Dos de lieu jaune rôti, patate douce confite et bisque de homard

Roasted fillet of pollack, confit sweet potato, and lobster bisque

Caille farcie au foie gras, quartier de choux rouge rôti entier
puis laqué au jus, sauce aux baies d'Aronia

*Quail stuffed with foie gras, whole roasted wedge of red cabbage
lacquered with its jus, Aronia berry sauce*

Pomme d'amour,
streusel aux épices et caramel de pommes

Candy apple, spiced streusel, and apple caramel

BISTROT

DES HAUTS DE LOIRE

★ ★ *Enzain* ★ ★

Saint-Valentin

Samedi 14 Février 2026
Saturday 14th February 2026



99€ par personne (hors boissons)

Une coupe de champagne Grand Cru Anthologie J.M Labruyère offerte au dessert

€99 per person (excluding drinks)

A glass of Grand Cru Anthologie J.M Labruyère champagne served with dessert



Tartare de gambas cru et cuit,
cédrat confit et avocat, consommé de carapaces

Raw and cooked king prawn tartare, confit citron, and avocado, shellfish consommé

Foie gras de canard grillé au feu de bois,
petit panais confit en papillote et pommes acidulées

*Wood-fire grilled duck foie gras,
small parsnips confit en papillote, and tangy apples*

Filet de bœuf affiné et rôti, jus corsé à l'ail noir
et choux de Pontoise farçi, gratin dauphinois

*Dry-aged and roasted beef fillet, rich black garlic jus,
stuffed Pontoise cabbage, dauphinois potatoes*

Cœur coulant chocolat caramel au fruit de la passion
et sorbet exotique, à partager

*Molten chocolate and caramel heart with passion fruit,
served with exotic sorbet, to share*