

L'En-bout Saint-Valentin



Les préludes gourmands pour l'apéritif

Noix de saint Jacques gravlax, coulis d'avocats et
concombres, tartare de pommes, fenouil/citron

Queue de gambas et pavé de bar grillé,
bisque onctueuse, Orzo lié au parmesan et ciboulette

Le bœuf en deux façons, le filet servi saignant,
la joue confite 12h, pommes fondantes,
betteraves cuites à l'étouffée, choux braisés

Le Barisien « triple crème » truffé

Passionnément
Mariage entre le fruit de la passion
et le chocolat au lait

Bouchée rose / coco

Uniquement pour le service du soir
Vendredi 13 février 2026