



## Menu de la Saint-Valentin 2026

Servi pour le dîner du samedi 14 février

### Prémices :

Entremet au foie gras, biscuit dacquoise au cacao  
et gelée de vin blanc moelleux.

Tartare d'huîtres, concombre et pomme Granny Smith

**Œuf cocotte à la truffe**  
et mouillettes aux herbes

**Bouillon de la mer aux algues,**  
noix de Saint-Jacques, moules et palourdes,  
poireaux brûlés

**Ballottine de volaille farcie aux champignons,**  
jus réduit aux morilles, millefeuille de légumes de saison

**« Un cœur à partager » :**  
Biscuit moelleux au citron,  
mousse litchi et vanille, confit de framboises

**Prix : 65€ TTC par personne (hors boissons)**

le bistro du château

TABLE GOURMANDE & CONVIVIALE

CHATEAU DE LA TOUR DE SALVAGNY