



## Menu Saint Valentin

**Samedi 14 février 2026**

**Cocktail « Maracuja »,  
mises en bouche**

\*\*\*

**Noix de Saint-Jacques poêlées, crème de panais,  
lardons de poitrine fumée et crumble aux noisettes**  
*Verre de Valençay blanc*

\*\*\*

**Dos de lieu jaune, crème parfumée au safran et gingembre,  
risotto au Champagne, œufs de hareng fumés**  
*Verre de Vouvray sec*

*OU*

**Onglet de bœuf, pleurotes poêlées, millefeuille de pommes de terre croustillant  
à la truffe et jus de viande à la cardamome**  
*Verre de Saumur Champigny*

\*\*\*

**Chèvre frais à la rose, affiné aux pétales de fleurs,  
mesclun et feuilleté à la pomme**

\*\*\*

**Cœur de mousse au chocolat blanc et praliné aux amandes,  
noix de pécan caramélisées**  
*Coupe de vin pétillant*

**72 € par personne, apéritif, vins et café compris**

**LA CREUSILLE**

3 Quai Henri Chavigny - Port de la Creusille - 41000 BLOIS – Réservations au 02.54.78.07.39