

CREATIONS

Saint-Valentin



Version Chocolat : Croustillant feuilletine biscuit noisette, crème brûlée praliné, mousse chocolat vanille

Toi & Moi

A partager

19,95[€]

Pour 2 personnes



Version Framboise : Croustillant feuilletine, biscuit noisette, marmelade framboise infusée à la fleur de sureau, mousse vanille



Découvrez nos
chocolats en boutique.



Apéritif

Plateau 4 pièces apéritives salées

7,50 € le plateau



11,90 € la pièce

Entrées

Coquille Saint-Jacques tradition

13,90 € la pièce

Croûte aux morilles sauvages 16 g lutée

12,90 € la pièce

Calisson de foie gras fondant, poire confite et pain d'épices

12,20 € la pièce

Foie gras de canard au naturel et son chutney abricot Macvin

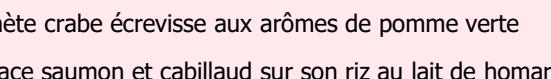
12,00 € la pièce

Planète crabe écrevisse aux arômes de pomme verte



12,00 € la pièce

Rosace saumon et cabillaud sur son riz au lait de homard



12,90 € la pièce

Plats

Feuille à feuille de sandre soufflé aux Saint-Jacques, sabayon champagne truffé

21,50 € par pers

Medley de lotte, Saint-Pierre et gambas grillée sur sa royale de homard, écume à la vanille de Tahiti

22,50 € par pers

Duo de volailles fermières fondantes au vin jaune et morilles sauvages

16,00 € par pers

Géométrie de veau en deux cuissons et sa sauce Périgueux

20,50 € par pers

Filet de bœuf maturé Rossini et sa sauce au Porto

22,50 € par pers

Garnitures



4,95 € la pièce

Gratin dauphinois à notre façon

6,80 € la pièce

Mousseline de pommes de terre truffée en boîte chaude

6,10 € la pièce

Surprise de légumes toute en couleur



6,10 € la pièce

Risotto asperges vertes et champignons

15,00 € la pièce

Plat végétarien : Polenta, patates douces et éclats de légumes

Passionnément

M E A N U S

A la Folie



Menu pour 2 personnes

Amuse-bouche :

Strates végétales et son biscuit d'herbes fraîches (version froide)

OU

Velouté d'asperges vertes et pignons grillés (version chaude)

Entrée au choix :

Planète crabe écrevisse aux arômes de pomme verte

OU

Calisson de foie gras fondant, poire confite et pain d'épices

OU

Croûte aux morilles sauvages et champignons des bois, lutée

Plat chaud au choix :

Feuille à feuille de sandre soufflé aux Saint-Jacques, sabayon champagne truffé et son risotto crémeux

OU

Medley de lotte, Saint-Pierre et gambas grillée sur sa royale de homard, écume à la vanille de Tahiti et son risotto crémeux

OU

Duo de volailles fermières fondantes au vin jaune et morilles sauvages et son gratin comtois

OU

Géométrie de veau en deux cuissons, sa sauce Périgueux et sa mousseline de pommes de terre truffée

OU

Filet de bœuf maturé Rossini, sa sauce au Porto et sa surprise de légumes toute en couleur

OU

Polenta, patates douces et éclats de légumes

Dessert :

Toi & Moi

à partager :

Toi & Moi Framboise

OU

Toi & Moi Chocolat

48[€]
50[€]
Par personne



(1 seul choix possible pour 2 personnes)

à emporter



Accompagnez
vos instants
amoureux.



La Maison Courbet vous propose
une gamme de champagnes sélectionnés.

Sur commande pour un retrait boutique du **12 au 14 février 2026**.

Exprimez vos souhaits gourmands 72 heures avant.

Réalisez votre **commande** en boutique ou

sur notre e-boutique : www.boutique.maison-courbet.com



Menu pour 2 personnes

Amuse-bouche :

Strates végétales et son biscuit d'herbes fraîches (version froide)

OU

Velouté d'asperges vertes et pignons grillés (version chaude)

Première entrée au choix :

Planète crabe écrevisse aux arômes de pomme verte

OU

Calisson de foie gras fondant, poire confite et pain d'épices

OU

Croûte aux morilles sauvages et champignons des bois, lutée

Deuxième entrée au choix :

Feuille à feuille de sandre soufflé aux Saint-Jacques, sabayon champagne truffé

OU

Medley de lotte, Saint-Pierre et gambas grillée sur sa royale de homard, écume à la vanille de Tahiti

Plat chaud au choix :

Duo de volailles fermières fondantes au vin jaune et morilles sauvages et son gratin comtois

OU

Géométrie de veau en deux cuissons, sa sauce Périgueux et sa mousseline de pommes de terre truffée

OU

Filet de bœuf maturé Rossini, sa sauce au Porto et sa surprise de légumes toute en couleur

OU

Polenta, patates douces et éclats de légumes

Dessert :

Toi & Moi

à partager :

Toi & Moi Framboise

OU

Toi & Moi Chocolat

58[€]
50[€]
Par personne

