

LAVANDIN

Samedi 14 février 2026
Au déjeuner et au dîner

Menu de la Saint - Valentin

Premier pas d'hiver

Coquilles Camarguaises,
fraîcheur herbacée à la Chartreuse

Ecorce noire de terre,
douceur de langue épicée et maci

Encornet rouge de Méditerranée grillé,
kabocha confite, poutargue et camomille

Truite ardéchoise,
panais fumé, rafraîchi au saké

Le ris aux saveurs boisées et torréfiées,
tubercule d'hiver

La tomme aux fleurs,
verveine et gentiane

Supplément 12€

Amorce sucrée

Omelette norvégienne vanille,
whisky bourbon, violette

Menu en 8 temps – 135€ TTC par personne

LAVANDIN

Saturday, February 14th 2026
Lunch and dinner

Valentine's Day Menu

First step of winter

Camargue fresh scallops,
herbal freshness with Chartreuse

Black earthen bark,
spiced calf tongue, mace

Grille Mediterranean red squid,
candied kabocha, bottarga and chamomile

Ardèche trout with smoked parsnip,
lightly chilled with saké

Sweetbread, woody and toasted flavours,
winter tuber

Creamy tomme cheese,
verbena and gentian

Supp 12€

Sweet introduction

Vanilla norwegian omelet
bourbon whiskey, violet

9-course menu — 135€ per person incl. taxes