

Menu de la St Valentin 2025

Trilogie d'Amuses Bouche :

- Huître au bouillon iodé
- Gravlax de filet canard aux poivres
- Duo de céleri et trompette

Pressé de foie gras de canard et compotée de lièvre à la royale,
chutney d'endives et petit pain d'épices maison

Noix de St Jacques en tataki, mélange croquant de condiments,
mousse de betterave et fève de Tonka

Turbot rôti en croûte de homard,
crèmeux de pommes de terre, petits légumes du moment
et sauce à la vanille de Madagascar

Assiette de fromages affinés et travaillés

Millefeuille aux citrons du jardin, sorbet au chocolat Valrhona
(Cœur de Guanaja 80% de cacao), marmelade de yuzu
et gingembre confit

Cocktail de la St valentin

(Rhum blanc, citron vert et Tonic au gingembre)
avec alcool: 12 €, sans alcool : 8 €

Les apéritifs sont servis avec 4 mises en bouche

Nos Formules Champagne :

Le Menu + 1 bouteille pour 2 personnes.

- Champagne **rosé** Deutz 2010 : 148€/pers.
- Champagne **blanc** Bouché cuvée Réservee : 125 €/pers.
- Champagne Krug : 260 €/pers.
- Champagne Dom Perignon 1996 : 240 € /pers.

Nos Formules vins:

Le Menu + 1 bouteille pour 2 personnes.

- St Véran (Bourgogne) : 115 €/pers.
- Menetou Salon blanc : 110 €/pers.
- Menetou Salon rouge : 112 €/pers
- Vin sans alcool pétillant ou non : 105€/pers.

Menu + Accord mets et vins (les 5 verres indiqués ci-dessous) : 130€/pers

Vins au verre :

- Vin Gris du Var : 6 €
- Chablis : 8 €
- Blanc du Pays D'oc (Roussanne Viognier) : 7 €
- Gamay noir « Jean » : 6,5 €
- Coteau du Layon Delevaux 2001 : 10 €

Menu St Valentin sans boisson 95 €