

SAINT-VALENTIN

Vendredi 14 février 2025...

Et pour fêter les Amoureux encore plus fort et plus longtemps,
nous proposerons ce menu également :

Samedi 15 et Dimanche 16 février 2025



MENU à 79,00 €

Dans l'idée d'une matelote, Choux champignons, foie gras et anguille fumée
Réduction d'une Mondeuse

Tartare de Noix de Saint-Jacques et Salicornes,
Condiment caviar de hareng, Consommé de poireaux brûlés au Riesling

Fricassée de Homard & Asperges vertes,
Siphon d'une béarnaise à la fleur de sureau, Soupe d'herbes

Suprême de Chapon fermier d'Isabelle Trouiller, piqué aux Morilles françaises,
Purée de racines & d'épinards

Nuage de Tome aux fleurs de chez Mimile,
Jeunes pousses de verdure à l'huile de noix

Tartelette crèmeux aux noisettes de Piémont,
Compotée de Pommes vertes et Myrtilles, Chantilly verveine

Avec accord mets/vins (cocktail champagne & 3 verres de vins) : + 31,00 €/Personne

Sélection de notre Sommelier :

- Cocktail des Amoureux
- Riesling « Rayon de lune » 2018
- Mâcon Villages « Château de Nancelle » 2023
- Bordeaux, Château Pierron 2018