
la Saint-Valentin

le menu à 69 € - une mise en bouche, une entrée, un plat & un dessert
disponible pour le **1er service** dans le **Salon, la Salle à manger, la Cave, la Cuisine & le Cabinet de curiosité.**
disponible pour le **2e service** dans le **Salon, la Cave, la Cuisine & le Cabinet de curiosité.**

la Mise en bouche

Fromage frais truffé,
Gressins aux deux Sésames

les Entrées *(une au choix)*

Le Bar,

en ceviche, Vinaigrette Ginger,
Citronnelle & Fruits de la Passion

Domaine Perrière, Petit Chablis, Bourgogne 12cl blanc (+ 8,5 €)

ou

Le Canard,

en carpaccio, melting pot de Betterave,
Foie Gras Porto en terrine

Domaine Berthier, Pinot Noir 'L'instant', Loire 12cl rouge (+ 7 €)

les Plats *(un au choix)*

La Saint-Jacques,

à la plancha, variation Céleri, Tonka & Pomme Granny,
espuma de Crustacés & Chocolat Blanc

Domaine Vincent Fleith, Sylvaner, Alsace 12cl blanc (+ 7 €)

ou

Le Veau,

en basse T°, Topinambour truffé en deux façons,
Gremolata à l'Orange & Jus de Viande cacaoté

Château Bellevue Figeac, Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux 12cl rouge (+ 11 €)

les Desserts *(un au choix)*

La Framboise,

façon Victoria, Champagne, Yaourt & Maspéain

Brana, Liqueur de Framboise 4cl liqueur (+ 10 €)

ou

Le Chocolat,

variation Pamplemousse Rose & Timut

Château Dudon, Bascrac 'Gallien', Bordeaux 12cl rouge (+ 9 €)

Bon Appétit!

*des accords mets & vins vous sont suggérés
pour accompagner au mieux votre repas.

la Saint-Valentin

le menu à 119 € - une mise en bouche, deux entrées, deux plats & un dessert au choix
disponible pour le **1er service** dans la **Salle à manger**,
disponible pour le **2e service** dans le **Salon, la Salle à manger, la Suite,**
la Cave, la Cuisine & le Cabinet de curiosité.

la Mise en bouche

Fromage frais truffé,
Gressins aux deux Sésames

les Entrées

Le Bar,

en ceviche, Vinaigrette Ginger,
Citronnelle & Fruits de la Passion
Domaine Penrière, Petit Chablis, Bourgogne 12cl blanc (+ 8,5 €)

&

Le Canard,

en carpaccio, melting pot de Betterave,
Foie Gras Porto en terrine
Domaine Berthier, Pinot Noir 'L'instant', Loire 12cl rouge (+ 7 €)

les Plats

La Saint-Jacques,

à la plancha, variation Céleri, Tonka & Pomme Granny,
espuma de Crustacés & Chocolat Blanc
Domaine Vincent Fleith, Sylvaner, Alsace 12cl blanc (+ 7 €)

&

Le Veau,

en basse T°, Topinambour truffé en deux façons,
Gremolata à l'Orange & Jus de Viande cacaoté
Château Bellevue Figeac, Saint Emilion Grand Cru, Bordeaux 12cl rouge (+ 11 €)

les Desserts (un au choix)

La Framboise,

façon Victoria, Champagne, Yaourt & Maspain
Brana, Liqueur de Framboise 4cl liqueur (+ 10 €)

ou

Le Chocolat,

variation Pamplemousse Rose & Timut
Château Dudos, Basrac 'Gallien', Bordeaux 12cl rouge (+ 9 €)

Bon Appétit!

*des accords mets & vins vous sont suggérés
pour accompagner au mieux votre repas.