

Menu Saint-Valentin

NOIX DE SAINT-JACQUES DE LA BAIE SEINE MARINÉES AU SEL DE GUÉRANDE ET AU GINGEMBRE, GRANITÉ DE FENOUIL

EQUINOX MILLÉSIME 2024, DOMAINE DU BUIS

PRESSÉ DE FOIE GRAS ET MAGRET SÉCHÉ PAR NOS SOINS, TATIN DE MANGUE AU POIVRE DE SICHUAN

CUVÉE DE DÉCEMBRE MILLÉSIME 2022, DOMAINE MERCIER

PAVÉ DE BAR SAUVAGE DES SABLES-D'OLONNE EN CROÛTE D'HERBES, BARIGOULE DE SCORSONÈRES ET MOULE DE BOUCHOT AU SAFRAN

JASNIÈRES MILLÉSIME 2020, DOMAINE DE LA ROCHE BLEUE

CŒUR DE FILET DE BŒUF CHAROLAIS, SOUFFLÉS CROUSTILLANTS DE PANAI AU DIAMANT NOIR, CRESSON DE FONTAINE ET JUS CORSÉ

SAINT-AMOUR MILLÉSIME 2024, DOMAINE HAMET-SPAY

FROMAGE DU PLATEAU DE GAVOT (SUPPLÉMENT 6€)

CŒUR-PASSION
CHOCOLAT BLOND, VANILLE BOURBON ET FRUIT DE LA PASSION

CRÉATION PÉTILLANTE

Menu: 80 €
Accord Mets et Vins: 38€

