



Menu de la Saint Valentin

Accord mets et vins en option à 35€



Gravlax de saumon d'Écosse aux écorces d'agrumes, blinis et
crémeux raifort



Terrine de foie gras "Mon Chéri", confit de griottes et tuiles aux
grués de cacao

Gascogne, Le gros Manseng, domaine Plaimont, 2022



Filet de Turbo à la plancha, étuvé de poireaux à la truffe
Melanosporum

Bourgogne, Petit Chablis, Domaine Louis Jadot



Filet mignon de veau en croûte de noisette, salsifis rôtis,
cappuccino de pommes de terre aux champignons et jus
corsé

*Vallée du Rhône, Crozes Hermitage,
Domaine Gilles Robin, 2020*



Cœur chocolat, crémeux vanille, croustillant praliné, glace
fleur de lait

*Primitivo di Manduria doux naturel,
Nonna, domaine Bosco, 2022*



Mignardises

