



# 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

