



Menu Saint-Valentin à 61€

Servi le 14 Février au soir, et tout le weekend

La coupette des amoureux, à déguster en apéritif ou avec le dessert ! Spumante brut rosé 6,50€

*A chaque plat son vin d'exception qui le sublimerà !
Accords mets et vins à 21€ (les 3 verres 14 cl)*

*En amuse-bouche : samoussa de St. Jacques
et nem de scampi au gingembre*



*Terrine de foie gras de canard maison,
crumble d'épices et gelée framboise
2016 Muscat de Rivesaltes AOP, Dom.de la Perdrix, (moelleux)*



*Tournedos de Skrei et Sole
sur paillason de légumes et beurre safrané
2016 Mâcon Bussières, Chardonnay Vieilles Vignes,
dom. de la Saraziniere, Bourgogne*



Sorbet maison arrosé



*Filet mignon de Veau rôti
Émulsion de morilles et légumes glacés du jardin
2013 Château Queyron Lartigue, St Emilion*



*L'amour en cage dorée ... biscuit amande,
mousse framboise, ganache choco passion...*