

Menu de La Saint-Valentin

Servi le 14 et 15 Février 2020

✦ Menu à 60 euros (sans les Vins)

✦ Accord Mets et Vins : à 28 euros (3 verres)

Ou Carte des Vins

Menu

Foie Gras de Canard légèrement Fumé au Barbecue,
Confit de Poire pochée relevé au Poivre Long de Java, Crumble à la Noisette du Piémont
Dégustation du Domaine des Croix Perrières 2017, Bourgogne Blanc

La Saint Jacques rôtie au Beurre d'Algues de « la Baratte de Bordeaux », Crémeux de Potimarron et
Julienne de Butternut au Citron Vert et Roquette, Sauce Coco-Curry-Carotte

Quasi de Veau cuit doucement, Pomme Macaire au Confit de Blette et Truffe, Mousseline de Salsifis
et Jus de Veau aux Dignons confits

Dégustation du Château Saint Ahon 2014, Haut-Médoc

« Galet » au litchi, Pamplemousse et Rose,
Sorbet Litchi rafraichi à la Rose
Coupe de Champagne Henriot Brut Souverain

