

A
♥

MENU

Saint-Valentin

130.00€

ROYALE DE FOIE GRAS AU PORTO RÉDUIT
ET COUPE DE CHAMPAGNE HENRIOT BRUT

Entrées

TARTARE DE SAINT-JACQUES, GIMBEMBRE AGRUMES ET SARRASIN

Accord mets et vin

Louis Alix, Domaine Louis Père & Fils, Chardonnay 2023

Plats

DAURADE, BETTERAVES ET ÉMULSION DE HADDOCK FUMÉ

Accord mets et vin

Chablis, Domaine Louis Père & Fils, 2022

ou

CHÂTEAU FILET DE BOEUF, FAÇON "TIGRE QUI PLEURE" LÉGUMES PICKLES,
CONDIMENT TAMARIN ET FRITES

Accord mets et vin

Bourgogne Pinot Noir Grande Réserve, Domaine Louis Père & Fils, 2022

Desserts

ROYAL VALENTIN

Coque macaron, mousse coco, coeur de framboise et brisure de meringue

ou

DÉLICE IMPÉRIAL AU CHOCOLAT

Biscuit dacquoise, croustillant praliné noisette amande, mousse au chocolat

Accord mets et vin

Tour du Vignot Saint Emilion, Château Milens, 2018

OPTION ACCORD METS ET VIN

30.00€

♥
V

A
♥

MENU

Saint Veggie

130.00€

SALADE CHEVRE MIEL ET
COUPE DE CHAMPAGNE HENRIOT BRUT

Entrées

VELOUTÉ DE CHÂTAIGNE, CÉLERI CONFIT,
CRÈME AU VIEUX VINAIGRE

Accord mets et vin
Louis Alix, Domaine Louis Père & Fils, Chardonnay 2023

Plats

CURRY DE LÉGUMES DE SAISON RÔTIS

Accord mets et vin
Bourgogne Pinot Noir Grande Réserve, Domaine Louis Père & Fils, 2022

Desserts

ROYAL VALENTIN

Coque macaron, mousse coco, coeur de framboise et brisure de meringue
ou

DÉLICE IMPÉRIAL AU CHOCOLAT

Biscuit dacquoise, croustillant praliné noisette amande, mousse au chocolat

Accord mets et vin
Tour du Vignot Saint Emilion, Château Milens, 2018

OPTION ACCORD METS ET VIN

30.00€

♥
V