

Menu de la Saint Valentin 2018

90 Euros

Ce menu dégustation, spécialement élaboré par le chef à l'occasion de la Saint Valentin, est servi pour l'ensemble de la table et s'adresse aux amoureux des bons produits, aux gastronomes qui ont envie de se laisser surprendre par le gout exceptionnel de certains mets.

Le chef ne peut les mettre à la carte du fait de leur rareté et de leur quantité limitée mais il les aime et souhaite les partager avec vous.

Les producteurs sont souvent locaux et ont été sélectionnés pour leur travail respectueux de la nature et leur amour des beaux produits.

Ce sont des cueilleurs, des petits cultivateurs, des pêcheurs...

Pour toujours plus de plaisir et de découverte, notre sommelière vous propose **un accord mets et vins** pour accompagner ce menu à 60 Euros.

Ce menu est un menu surprise à découvrir sur place, vous pouvez néanmoins indiquer les mets que vous ne souhaitez pas déguster

Pour éveiller vos papilles...
Menu servi par le chef pour
La Saint Valentin 2017

Feuilletés Apéritif

Cocktail de la Saint Valentin

∞

Saint Jacques et Ormeaux, Bouillon de Bonite et Citron Caviar

Saint-Péray Fleur de Crussol A.Voge 2013

∞

Foie Gras de Canard, Poire et Condiment Noix et Poivre Vert,
Brioche Maison

∞

Cannelloni de Homard, Mayonnaise Légère au Raifort et Coulis d'Estragon
Pernand-Vergelesses 1^{er} Cru Iles de Vergelesses Chandon de Briailles 2013

∞

Bar Rôti, Anguille Fumée par Nos Soins, Épinards de Céline et Théo

∞

Canard, Ail Noir et Purée de Brocolis

Morey Saint Denis Dujac 2011

∞

Fromage Double Crème du Chef, Achillée Millefeuille Tuile et Mâche

∞

Chocolat Blanc, Betteraves et Fruit de la Passion

∞

Citron Meyer de Michel et Bénédicte Baches, Crémeux et Meringue Toastée

Muscat de Rivesaltes Domaine Rossignol 2014

90 Euros TTC

150 Euros TTC avec l'accord mets et vins

Vous pouvez indiquer vos préférences ou régime alimentaires, le chef en tiendra
compte dans l'élaboration du menu