



Menu de la Saint Valentin 2024 ...

** Amuse-bouche*

Apéritif des Amoureux



** Tourteau en émietée, champignons déclinés, tapioca sarrazin, ail doux, persil*

Riesling « Les terrasses » 2020 Domaine Alice Hartmann



** Homard Breton rôti, topinambour Bio, oignons café, salade d'herbes, le tout fumé minute*

Sancerre d'Antan 2020 Henri Bourgeois



** Carré de grosse sole Française cuite meunière, épinards, endives caramélisées, crème citron, huile de cacahuètes*

Meursault 2019 Clos de la Barre Domaine des Comtes Lafon



** Œuf Bio de chez Sandrine, garniture Grand-Mère céleri et truffe Melanosporum*

Chambolle-Musigny « Clos du Village » 2020 Domaine Antonin Guyon



** Paleron de bœuf Black Angus servi saignant, frite XXL, sucrine grillée, sauce poivre*

Château Branaire Ducru 2016 Saint-Julien 4ème Cru Classé



** Entremet citron Bio, Roïbos et vanille de Madagascar*

Metronis Vendemmia Tardiva 2021 Villa San Carlo

** Gourmandises*