



## MENU

# Saint-Valentin

Coupe de champagne Bonnaire blanc  
& quelques salés

---

L'amuse-bouche du jour

---

**Le filet de turbot,**  
*crèmeux d'haricot maïs, jus de maïs-coco*

AOP Côtes du Rhône Villages Visan - Domaine de la Florane - A Fleur de Pampre - 2019

---

**Le magret d'oie rôti, jus court,**  
*galette de pomme de terre croustillante et cèpes d'ici*

AOC Languedoc - Domaine Clos de la Barthassade - Cuvée H - 2020

---

**Le plateau de fromages**  
*d'Auvergne et d'ailleurs*

AOC Languedoc - Domaine Clos de la Barthassade - Cuvée H - 2020

---

**A partager mille-feuille**  
*caramélisé à la vanille et pomme d'amour*

AOC Monbazillac - Château Haut Bernasse - Cuvée Ravindra - 2016

**MENU** (hors boissons) **45,00 €**

**MENU Accord Mets & Vins 69,00 €**

Prix en € TTC - Service Compris

Places limitées - Merci de réserver  
au 04 71 20 10 69