



## **MENU SAINT-VALENTIN**

Coupe de champagne rosé Abelé  
& quelques salés

---

L'amuse-bouche du jour

---

**Queue de langoustine des côtes bretonnes,**  
*jus de carapace coco-gingembre*

VDF 100% Chenin - Terres d'imaginaire " Feu Follet " - 2022

---

**Duo de barbue & sandre de Loire,**  
*jus safrané*

VDF 100% Chenin - Terres d'imaginaire " Feu Follet " - 2022

---

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

AOC Côtes du Rhône - Maison Chastagnol - Cuvée Loustic - 2021

---

**La tarte au chocolat Weiss**  
*coeur coulant mandarine*

**MENU (hors boissons) 55,00 €**

**MENU Accord Mets & Vins 79,00 €**

Prix en € TTC - Service Compris

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