



MENU SAINT-VALENTIN

Coupe de champagne Brut nature Rotschild
& quelques salés

L'amuse-bouche du jour

La tourte de volaille,
coeur de foie gras, condiments fruités

Chenin de Loire - Domaine du fief noir "Lame de fond" - 2022

Sandre de Loire, jus safrané
quelques légumes d'hiver comme un risotto

Chenin de Loire - Domaine du fief noir "Lame de fond" - 2022

Le plateau de fromages
d'Auvergne et d'ailleurs

AOP Minervois - Domaine Pierre Cros - Vieilles vignes - 2022

Le Paris-Brest
praliné, réglisse
À PARTAGER

MENU (hors boissons) 59,00 €

MENU Accord Mets & Vins 85,00 €

Prix en € TTC - Service Compris

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