

MENU DE LA SAINT VALENTIN

Bouchées apéritives

Royale de langoustine
Biscuit brioché de poulet de Bresse truffé
Chupa chups de chamallows au beurre de foie et fruits de la passion

HENRI GIRAUD ESPRIT NATURE G BRUT

1^{er} Service

Symphonie d'artichauts épineux, interprétations gourmandes.

DOMAINE WEINBACH ALSACE « MUSCAT » 2020

2^{ème} Service

St Jacques de plongée et salsifis comme un risotto au Reblochon. Nage mousseuse iodée et truffe melanosporum.

DOMAINE VACHERON « LES ROMAINS » 2022

3^{ème} Service

Barbue de ligne et ravioli de homard breton, crosnes et oignons blanc de Cévennes.
Réduction de carapaces.

DOMAINE PIERRE GONON ST JOSEPH « LES OLIVIERS » 2017

4^{ème} Service

Noix de veau en paupiette au jarret confit pané aux herbes. Laitue braisé et farcie aux légumes. Jus au vinaigre et condiments.

DOMAINE DAVID DUBAND CHAMBOLLE-MUSIGNY 2022

5^{ème} Service

Cherry-Kiss et crème légère aux litchis, sorbet à la grenade mon petit cœur froissé au cacao !

COUME DEL MAS GALATEO BANYULS 2017

Mignardises

Prix par personne hors boissons : **180€**
Avec accord mets et vins : **320€**

