

# ***Menu de la Saint-Valentin 2023***

*Menu 110 euros*

*Menu & vins 170 euros*

***Amuse-bouche***

***surprise***

*Champagne Palmer & Co Brut réserve*

\*\*\*

***Carpaccio de Grosse Saint Jacques et son caviar vintage***

*Touraine Blanc - Frissant Touraine - Les Roses du Clos - 2018*

\*\*\*

***Vol au vent de Langoustine et Riz de Veau***

*Chablis 2019, Domaine Gérard Tremblay*

\*\*\*

***Homard Breton Fumée sauce matelote, purée de pois cassé***

*Pays d'Hérault, Intemporal 2020 Domaine de la Dourbie*

\*\*\*

***Quasi Veau, cannelloni de poireaux***

*Bourgogne Rouge - Domaine Joseph Roty - 2018*

\*\*\*

***Fuseau croustillant farci au chocolat blanc, ganache chocolat noir et truffe***

*Côtes du Roussillon - Clos des Fées - Cuvée Modeste - 2020*

Afin de confirmer votre réservation, un acompte de 50% du prix vous sera demandé

Prix TTC, toute taxe incluses