

MENU SAINT VALENTIN



Prix par personne
hors boisson

MISE EN BOUCHE

Crème de Butternut à la crème de lard, noisettes
torréfiées.

ENTRÉE

Saint-Jacques en coquille au foie gras, vinaigrette gourmande,
pomme Granny Smith.

Ou

Foie gras de canard maison pané aux fruits secs,
marmelade de fruits secs à la gelée de groseille, toast brioché.

PLAT

Pavé de cabillaud rôti, infusion de verveine,
méli-mélo de légumes croquants en corolle croustillante.

Ou

Caille farcie aux morilles, fricot de pois gourmand au lard,
pommes Grenaille & morilles, sauce au Maury.

GOURMANDISE

Mi-cuit au chocolat 67% « Maison Weiss »,
soupe de fruits rouges au Marasquin, glace aux pralines roses

Ou

Tarte citronnée meringuée.....

Palet breton, crémeux Yuzu, meringue, sorbet orange sanguine.

CHAMPAGNE & VIN

CHAMPAGNE MAISON DEVAUX

- Cuvée Rosé..... La bouteille 75cl..... 65.00 Le verre 10cl.....8.50
- Blancs de Noirs.... La bouteille 75cl.....56.00 Le verre 10cl.....8.00

CHAMPAGNE MAISON ROEDERER

- Brut Premier..... La bouteille 75cl.....75.00

VIN BLANC

- Macon Azé Domaine DEVILLARD 2016/2017
La bouteille 75cl....31.80 Le verre 15cl..... 7.00

VIN ROUGE

- Morgon Grand Cras A.O.C Domaine PIRON 2017
La bouteille 75cl....31.50 Le verre 15cl..... 6.90