

MENU
Saint
VALENTIN



Mise en bouche

Cromesquis aux noix, reblochon, abricots, crème de lard.

Oursins farcis au crabe,

Émulsion de fumet de poissons, oeuf de lump.
AOC Pouilly-Fumé Domaine Jonathan Pabiot 2016 (8 cl)

Merlu en croute de pain d'épices,

Jus de crustacés à l'orange, purée de carottes jaunes à la cannelle.
AOC Vacqueyras Domaine Alain Ignace « o pré de Juliette » 2015 (8 cl)

Médailлон de bœuf,

Champignons, galette de Quinoa, roquette, jus de cuisson.
AOC Châteauneuf du pape Domaine de Pignan 2013 (8 cl)

Forêt noire Framboise

« bulles des Opies » des Glauges rosé (8 cl)

Menu 4 plats 46 € TTC par personne
(hors boissons)

Les quatre verres de vin pour accompagner votre dîner : Supplément 22 € TTC par personne
Large choix de vins au verre, carte des vins 300 références.