

Saint-Valentin

Bouillon de légumes façon Thaï, gingembre et coriandre fraîche

Cocktail Rossini (purée de fraise et crémant) / Cocktail Fresh Lime (cranberry, jus de citron vert, eau pétillante)



Risotto Arborio Acquarello, brochette de Saint-Jacques en tenue de soirée,
sauce citronnelle et pamplemousse, espuma safrané

Domaine Clapière Figuerette, Languedoc

ou

Terrine de foie gras et chocolat amer, gelée de Porto et Absinthe,
pain aux mille et une épices aphrodisiaques

Moelleux Terrasses du Sud / Porto blanc Barros



Tournedos de mignon de veau, velours de Morilles,
pommes purée aux éclats de truffes, chips de topinambour,
caramel de jus de viande

Domaine Clapière Jardin de Jules, Languedoc

ou

Dos de Skreï, au velouté de champagne, polenta crémeuse,
chips au Chorizo, légumes anciens au beurre doux

Clos des Lunes Bordeaux



Moelleux chocolat au coeur fondant de crème brûlée au Grand Marnier
rafraîchi d'une glace vanille au curry, le tout très pétillant

ou

Ananas et gingembre rôtis, crumble spéculos, glace au poivron rouge

Coupe de Champagne

55 euros menu seul
75 euros avec accord mets/vins

