

Menu à 60 €uros

Accord mets & vins 28 €*



« Menu Saint Valentin »

Saint Jacques Bretonne en carpaccio

Assaisonnée par son corail et un jus d'orange, carotte exhaustée et pointe de Sumac

** AMV Champagne*

Tortellini

*Caillé de lait, épinards et citron confit, jaune d'oeuf cuit au sel et disposé en écailles,
et émulsion au lait d'amande*

** Vin blanc viognier de la Bastide Jourdan*

Veau de petite ferme Ardéchoise

*Cuisson en basse température, spirale de céleri rave parfumée à la sauge,
salsifis en cuisson douce juste laqués, mélanosporum brute
(sans huile ou arôme ajouté!)*

** Saint Joseph rouge tout en finesse*

Dessert en tête à tête

Coque meringuée, fusion framboise fraîche et chocolat blanc

** Effervescence de champagne rosé*

