

Menu de la St Valentin 2023

Amuses Bouche :

- Tartare de Noix de St Jacques
- Samoussa de lièvre à la royale
- Betterave d'Amour

Foie gras de canard en copeaux, petits légumes croquants « cuit/cru »
et son petit pain vapeur

Poisson en croûte de homard, spaetzles au curcuma frais,
sauce au lait de coco et agrumes de notre jardin.

Assortiment de fromages locaux
(Ferme de la Croix Brillet et Ferme du Glatigné)

Duo à partager au chocolat Valrhona, crème mascarpone
au thé matcha, sorbet mangue gingembre.

Cocktail de la St valentin : 9 €

Nos Formules

Le Menu + 1 bouteille pour 2 personnes,

Nos Suggestions de Champagne:

- Champagne rosé Bouché : 115€/pers.
 - Champagne rosé Deutz 2010 : 157€/pers.
 - Champagne Thiénot Blancs de Blanc : 127,50 €/pers.
 - Champagne Amour de Deutz 1999 : 205 €/pers.
- La plus grande cuvée de la maison Deutz
En cadeau, la plaque, plaquée or et son diamant incrusté*

1 bouteille de Crémant de Loire + Menu : 105 €/pers

Nos Suggestions de vins:

Le Menu + 1 bouteille pour 2 personnes,

- Pouilly Fuissé Vieilles Vignes Girardin : 108,50 €/pers.
- Saumur blanc /Rouge Domaine des Guyons : 98 €/pers.
- Menetou Salon Rouge : 100 €/pers.

Vins au verre :

- Champagne Thiénot: 12,5 €
- Saumur Ardile : 8 €
- Saumur Rouge : 8 €

Menu St Valentin sans boisson 90 €