

90€

hors boissons

MENU DE LA SAINT-VALENTIN

SAMEDI 14 FÉVRIER "DÎNER"

140€

Accord
mets & vins

AMUSE-BOUCHES

- Tartare de Saint-Jacques aux fruits de la passion
 - Velouté de betterave et crème aux herbes fines et au chèvre
 - Tartelette de foie gras râpé, condiment poire
-  *Champagne 1er Cru Extra brut "Vindemia" -Domaine Roger Coulon*

ENTRÉE

Flan d'écrevisses, sauce citron beurre blanc et ciboulette

 *Condrieu la petite côte 2024 - Domaine Yves Cuilleron*

PLAT

Onglet de veau embeurré et son jus,
crème de chou-fleur vanillée, acras de patates douces,

 *Crozes hermitage 2024 - Domaine Laurent*

ENTRE-DEUX

Mousse de Saint-Marcelin truffé râpé et tuiles de pain

 *Caroline cuvée prestige Saint-Joseph 2022 - Domaine Louis Cheze*

DESSERT

"La vie en rose"

Macaron litchi vanille framboise