

Menu de la Saint Valentin

95 € par personne champagne, vin, eau et café compris

Coupe de champagne & amuses-bouches

Une première bouchée délicate pour éveiller les sens et ouvrir ce voyage culinaire



Noix de Saint-Jacques à la plancha

crème brûlée de poireaux fondante

fumet de homard délicatement parfumé au Pineau des Charentes



Tendresse de veau

foie gras de canard poêlé

caramel d'oignons parfumé au Baume de Bouteville

petits légumes



Nougat de chèvre frais

subtil mélange de douceur et de caractère

relevé d'éclats de fruits secs et d'une touche de miel



Cœur suave façon Forêt Noire

Chocolat fondant, cerises et crème légère

Champagne de nos amis d'Oeuilly, Sancerre blanc et Beaumes de Venise

Une sélection soigneusement choisie pour sublimer chaque plat

et accompagner ce repas romantique avec élégance.