



## MENU ST VALENTIN

### Menu : 65 euros

Mise en Bouche, Entrée, poisson, pose st valentin, viande, Fromage, Dessert

### Menu : 50euros

Mise en Bouche, Entrée, poisson ou viande, Fromage, Dessert

Bouteille de Champagne Devaux Réserve 75cl 50€  
Coupe de Champagne Brut Grande Réserve 10cl 9.00€

### **MISE EN BOUCHE**

*Moelleux d'oursin et mouillette au beurre d'échalote*



### **LA ST JACQUES**

*Rôties en soupe de Butternut, tartare de langoustines*  
Chardonnay « Grand Ardèche Maison Louis Latour » 7€



### **LE CABILLAUD**

*Filet de Skrei confit à l'huile d'agrumes sur spaghetti de salsifis, fumet de homard à la mandarine et son salpicon*

Menetou-Salon Blanc « Domaine Jean Tellier » 12,50cl 6,90€



*Sorbet à la mélisse et granité de vin rouge à la sauge et chouchous de noix*



### **QUASI DE VEAU**

*Panais crémeux, jus corsé truffé, topinambours, cacahuètes*  
Menetou-Salon Rouge « Domaine Jean Tellier » 12,50cl 7€



### **LE FROMAGE**

*Crumble de Ste Maure aux noix et raisins secs, glace faisselle au poivre de Timiz*  
Touraine-Amboise Blanc « Clos du Pavillon Domaine Dutertre » 12,50cl 5,50€



### **LA POMME D'AMOUR A LA ROSE**

*Sur sa tartelette à la crème d'amande*

*Service du vin au verre, L'abus d'alcool est dangereux pour la santé  
Nos viandes bovines, sont, élevées, abattues et conditionnées en Europe*

**(Menu unique au dîner du Mercredi 14 Février 2018)**

**Réservation Obligatoire avec Acompte de 30 %**