

Menu Saint-Valentin

(Samedi 14 février midi et soir)

Amuse-Bouches

Crémant d'Alsace "Brut Nature" Dom. Barmes-Buecher 2021 (12cl/8€)



Foie Gras du domaine de la Limagne

poêlé, purée de patates douces, dattes Mejhoul,
segments de clémentine

AOC Saint-Pourçain "Charles Henri Lobkowicz" Dom. Grosbot-Barbara 2023 (12cl/9€)



Saint-Jacques de la baie d'Erquy

lentilles corail relevées d'une bisque de langoustine,
légumes racines, sauce safranée

Crozes-Hermitage Blanc Domaine Natacha Chave 2024 (12cl/9.50€)



Le fromage de l' Abbaye de Tamié

pomme Granny Smith et pâte de noix



Le Chocolat au cœur framboises

biscuit moelleux au chocolat, cœur coulant à la framboise,
croustillant et mousse légère à la mascarpone

IGP Coteaux de l'Ain "Malabar Princesse" Domaine Pellerin 2023 (12cl/10€)



Mignardises



Le Menu 75€ / avec accord mets & vins (4 verres 8cl) 100€

"Menu unique pour l'ensemble de la table le soir"