

MENU ST. VALENTIN



Mise en bouche

Inspiration momentanée du Chef

Coupe de Champagne 1er cru cuvée Olivier

Entrées

Carpaccio de St. Jacques et daurade au citron vert, gingembre et graines de grenade

Sancerre Héritage Domaine Alban Roblin 2016

ou

Ravioles d'effiloché de boeuf à la crème de foie gras et oignons crispy

Condrieu Les Rouelles Domaine Flacher 2015

Entremets

Sorbet rafraichissant aux zestes d'agrumes et au Champagne 1er Cru Cuvée Olivier

Plats

Coeur de rumsteak d'agneau en croûte, baume de céleri au paprika fumé et pommes dauphines

Crozes-Hermitage Domaine L. Habrard 2016

ou

Rôti de sandre farci aux gambas marinées, crème d'homard et galette de riz

Chablis 1er Cru Domaine du CHardonnay 2016

Dessert

Charlotte choco-framboise et son coeur coulant

Coteaux du Layon Château Soucherie 2015



EAT:	Le Menu seul sans les recommandations de vins	59€
EAT & SLEEP:	Deux menus avec hébergement en chambre double sans petit-déjeuner	228€