

Menu SAINT-VALENTIN

Le Cocktail accompagné de

La Pointe de Caviar servi avec Blinis et Crème Aigre

Wagyu Séché, Burrata « Maldera »



Filet de Bar Sauvage en Tartare, Noix de Coquille Saint-Jacques,

Langoustine, Galanga, Fleur de Fenouil, Alisium Blanc et

Fleur de Capucine

Domaine Preignes Le Neuf Chardonnay 2017



Le Turbotin au Fenouil, Emulsion au Lait de Coco, Anis Etoilé

Haut Marin Côtes de Gascogne, Colombar-Ugny Blanc 2017



Noix de Cœur de Ris de Veau aux Morilles sur Risotto, Râpures

de Truffe Tuber Melanosporum

Domaine Deshenrys, Syrah Merlot 2017



Le Chariot de Fromages Italien, Anglais, Hollandais, Suisse

Belge, Français et Michigan

Domaine de la Bastide Côtes du Rhone 2017 sup : 8.00€ Le Verre

ou

Le Sabayon et Son Escorte de Meringues, Fruits Rouges ,

Glacé Maison



Apéritif, Vins Français, Eaux, Nespresso et Mignardise compris

Prix du Menu : 125.00€ par Personne