



MENU SAINT-VALENTIN

MENU CLASSIQUE

ENTRE 19H & 19H30

Mises en bouche
Coupe de Champagne Rosé

ENTRE 19H30 & 20H

Crème brûlée de butternut à la citronnelle · magret de canard fumé · comté ·
noisettes · parfum de truffe

ENTRE 20H & 20H45

Carpaccio de noix de St Jacques · crème d'Isigny · citron vert · avruga · yuzu

ENTRE 20H45 & 21H30

Médailillon de veau rôti · chapelure de spéculoos · pomme Anna · jeune carotte · jus
corsé au gingembre

ENTRE 21H30 & 22H

Idylle chocolat · framboise
Café ou Thé

Vins

½ btl vin blanc Pinot gris Reserve, Gustave Lorentz

½ btl vin rouge Cote du Rhône, Domaine Quiot



MENU SAINT-VALENTIN

MENU VÉGÉTARIEN

ENTRE 19H & 19H30

Mises en bouche
Coupe de Champagne Rosé

ENTRE 19H30 & 20H

Crème brûlée de butternut à la citronnelle · comté · noisettes · parfum de truffe

ENTRE 20H & 20H45

Ravioles de caviar d'aubergines · morilles · parmesan

ENTRE 20H45 & 21H30

Risotto · champignons des bois · pignon de pin · roquette

ENTRE 21H30 & 22H

Idylle chocolat · framboise
Café ou Thé

—

Vins

½ btl vin blanc Pinot gris Reserve, Gustave Lorentz

½ btl vin rouge Cote du Rhône, Domaine Quiot