

Menu Saint-Valentin

Tartelette croustillante de Saint-Jacques crues marinées au Yuzu,
artichaut crémeux au beurre noisette, petits légumes et pickles
ou

Magret de canard du Sud-Ouest fumé, truffe de melanosporum,
foie gras poêlé et compotée d'oignon Rosscoff au sucre muscavado



Dos de maigre confit au beurre de Homard, fregola sarda aux
artichauts, croustillant de Homard et crabe, siphons crustacés
ou

Filet de bœuf Salers au poivre Kampot, déclinaison d'échalotes,
royal aux morilles, jus de viande corsé



La passion à deux (dessert à partager : tarte chocolat et sa pétale
de fruit de la passion)

Menu 3 temps 90€

Accords mets & vins 50€ :

Coupe de champagne (magnum Moët Chandon)

ou cocktail « L'Amour goutte à goutte »

Pouilly Fumé Ladouceur 2023

Savigny les Beaune, Domaine Dufouleur 2021

Vieux Pineau