



les FOUDRES  
RESTAURANT GASTRONOMIQUE



# Menu *Saint-Valentin*

## Carpaccio de bar de ligne

Délicate déclinaison de radis et d'agrumes,  
Sauce onctueuse au raifort et caviar Sturia.



## Noix de Saint-Jacques rôties au beurre d'herbes

Topinambour fondant et pomme Granny Smith,  
Crème de bardé subtilement parfumée au saké.



## Quasi de veau rôti

Pressé de pommes de terre, confit d'oignons doux, truffe d'Alena,  
Jus brun corsé au vinaigre de rose.



## Fruit de la passion

Sorbet rafraîchissant, crème légère et éclat croustillant.

*Menu 4 temps 160€*

*Accord met & vin 60€ :*

*Cocktail signature ou coupe de champagne Serge Lefèvre Blanc de Blancs  
Chablis, Grand Régnard, 2023*

*Extraordinaire, Chardonnay, Domaine Petit Marand, 2022  
Châteauneuf-du-Pape, Domaine de Saint-Paul, 2016*

