

Menu

Saint-Valentin

Comptoir

Menu à 69 € TTC par personne

Une coupe de Crément de Bourgogne -
Maison Bouchard à l'apéritif.

Un amuse-bouche, une entrée au choix,
un plat au choix, un dessert au choix.

Une bouteille de vin (75 cl) pour deux personnes.
Eaux minérales plates et gazeuses incluses.

Menu à 84 € TTC par personne

Une coupe de Crémant de Bourgogne -
Maison Bouchard à l'apéritif, puis une bouteille
de Champagne Henri Abelé (75 cl)
pour deux personnes.

Un amuse-bouche, une entrée au choix,
un plat au choix, un dessert au choix.

Eaux minérales plates et gazeuses incluses.

Amuse-bouche

Arancini doré, cœur de tomates séchées

Entrées (au choix)

Gravlax de saumon, crème citronnée & aneth

Foie gras de canard mi-cuit au cognac,
Chutney poire & oignons, pain brioché

Velouté de châtaignes, espuma de fromage frais

Plats (au choix)

Filet de bar, beurre blanc aux œufs de saumon,
Déclinaison de chou-fleur

Dodine de pintade fermière aux truffes,
Écrasé de pommes de terre & champignons

Risotto au gorgonzola, éclats de noix torréfiées

Desserts (au choix)

Moelleux au chocolat & amarena

Sabayon aux clémentines, Crémant de Bourgogne, *Maison Bouchard*

Sélection de vins

Vin blanc : Vouvray Sec "Coulée d'argent" 2022, Domaine Bourillion Dorléans

Vins rouges : Côtes du Rhône, Belleruche, M.Chapoutier 2023