

Menu

Saint-Valentin

Menu à 89 € TTC
par personne

Une coupe de Champagne Henri Abelé 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 104 € TTC
par personne —
Dîner tout Champagne

Une coupe de Champagne Henri Abelé 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)

Carpaccio de Saint-Jacques, vinaigrette au fruit de la passion

Foie gras de canard mi-cuit au cognac

Poire pochée au vin rouge, chutney de poire & pain brioché

Pithivier feuilleté aux champignons et à la truffe

Plats (au choix)

Filet de canette rôti, sauce Albufera (porto & foie gras), pressé de
pommes de terre au thym

Dos de cabillaud rôti en chapelure de truffe

Mousseline de potimarron, espuma de chou romanesco

Risotto à la tartufata, copeaux de pecorino

Desserts (au choix)

Tarte au chocolat & amarena à partager

Sabayon de clémentines au Champagne Henri Abelé

Soufflé au limoncello

Sélection de vins

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

Vin rouge : Archibald, Domaine de la sapinière, 2023