



Menu saint valentin 67€

+ Mise en bouche



+ Noix de saint jacques de la manche poêlées et poireaux au siphon, crème légère aux œufs de hareng

ou

+ Gnocchi morilles sautées crème au vin jaune et copeaux de comté



+ Pause fraîcheur



+ Queue de langouste coupée finement cuit minute vinaigrette tiède au fruit de la passion

+ Ou

+ Saltimbocca de veau jambon cru duxelles de légumes crémeux de panais huile de noisette et jus à la sauge






+ fromages frais et affiné.



+ Dessert

<u>Pour apéritif:</u> Cocktail maison Rhum blanc, martini et jus	9,00€
Cocktail maison (Limencello et crèment)	8,00€
flûte de champagne	13,00€

Suggestion vins au verre menu

Savagnin Domaine de la pinte 	10,00€
Saumur terre blanche 	7,00€
Monthélie 1 ^{er} cru	14,00€
Pernand Vergelesses blanc	15,00€
Chianti Classico Reserve	8,00€
Savagnin Domaine de la pinte 	10,00€
Lussac saint émilion barbe blanche	8,00€

